**Clafoutis chocolat blanc-framboises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/05/Clafoutis-chocolat-blanc-framboises-IMG_5582_33679.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 ml de** [**lait d'amande vanille**](http://www.bjorg.fr/produits-bio/boissons-dessert-vegetau/lait-amande-vanille-bio.html)  
**- 100 g de chocolat blanc**  
**- 4 œufs**  
**- 70 g de sucre en poudre**  
**- 120 g de farine**  
**- 250 g de framboises**

**Un moule à manqué de 24 cm de diamètre beurré**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Faire fondre le chocolat dans le lait et remuer pour lisser la préparation.  
Mélanger au fouet les œufs entiers avec le sucre jusqu'à obtention d'une préparation homogène.  
Ajouter le chocolat blanc et la farine et bien mélanger au fouet.  
Verser la préparation dans le moule.  
Répartir les framboises.  
Enfourner pour 45 minutes environ.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler délicatement sur une grille et de retourner le gâteau sur le plat de service.  
Déguster le clafoutis chocolat blanc tiède ou froid.