

## Clafoutis choc'



Pour 6 Croquants-Gourmands

- 225 g de lait entier
- 260 g de crème liquide entière
- 2 œufs
- 110 g de sucre vanillé maison ♦
- 30 g de poudre à flan ou de Maïzena
- 90 g de chocolat noir
- 100 g de framboises
- 2 poires

**6 moules individuels beurrés et saupoudrés de sucre**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Hacher le chocolat, s'il n'est pas en pistoles.

Porter à ébullition le lait et la crème.

Mélanger les œufs avec le sucre et la poudre à flan.

Incorporer le chocolat et verser le lait bouillant tout en remuant.

Lorsque la crème est lisse, la répartir dans les moules sur une hauteur de 2 centimètres au minimum.

Éplucher et épépiner les poires et les couper en quartiers.

Déposer les morceaux de poire sur les crèmes et répartir les framboises.

Enfourner pour 30 minutes.

Laisser refroidir.

Savourez tiède ou à température ambiante.