**Clafoutis des vendanges**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/10/clafoutis-des-vendanges-p1020855-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 18 grains de** [**raisin**](https://recettes.de/raisin) **+ quelques-uns pour la déco finale  
- 50 g de raisins secs**  
**- 120 g de beurre pommade**  
**- 110 g de sucre en poudre**  
**- 2 œufs**  
**- 125 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 100 g de crème fraîche liquide**  
**- 1 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **ambré**  
**- ¼  de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**

**6 ramequins beurrés**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Laver le raisin et détacher les grains.  
Rincer les raisins secs et les égoutter soigneusement.  
Travailler au fouet le beurre et le sucre pour obtenir une crème onctueuse.  
Ajouter tout en fouettant les œufs et les amandes en poudre.   
Incorporer enfin la crème, la vanille et le rhum.  
Verser la moitié de la préparation dans les ramequins.  
Répartir les raisins frais et secs.  
Couvrir avec le restant de la pâte.  
Saupoudrer d'amandes effilées.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Servir chaud ou tiède.