

# Clafoutis au raisin noir et blanc

## Ingrédients:

200g de raisin blanc

200g de raisin noir

100g de cassonade

130g de farine

20cl de lait entier

4 œufs

- Préchauffer le four à 180°
- Laver et sécher les grains de raisin, les disposer dans le moule et saupoudrer avec la moitié de la cassonade
- Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Puis ajouter les œufs un par un.
- Verser le lait et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Verser sur les raisins et enfourner 40 minutes à 180