

# CLAFOUTIS FRAISES AMANDES

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

3 oeufs

8g de sucralose ou 2 c.à.s. de sirop d'agave

50g de farine

15cl de crème liquide light ou crème soya

20g d'amandes moulus

250g de fraises surgelées

10g d'amandes effilées

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C. Dans un saladier, fouettez l'oeuf et le sucralose (ou sirop d'agave) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine, les amandes moulus et la crème. Mélangez à l'aide d'un fouet. Mettez les fraises au fond d'un moule et recouvrez-les de la préparation liquide. Enfourez environ 40 minutes.

Grillez légèrement les amandes effilées.

Laissez refroidir le clafoutis 10-15 min et démoulez-le. Parsemez d'amandes effilées.

## VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

120 Kcal

**BON APPÉTIT !**