

CLAFOUTIS

Pâte

3 c. à s. de crème de riz
1/2 tasse d'eau
125g de sucre semoule
80g de farine
80g de margarine
25cl de lait de soja
une pincée de sel

Garniture

Pommes en rondelles, ou cerises, ou...
1 sachet de sucre vanillé

Chauffer l'eau, y jeter la crème de riz et laisser épaissir. Hors du feu, incorporer en fouettant le lait de soja, le sucre et la farine tamisée. Faire fondre la margarine et l'ajouter à la pâte.

Dans un moule à tarte huilé, disposer les fruits de votre choix, et verser dessus la pâte. Enfourner une grosse demi-heure à 210° (le dessus doit être doré et une aiguille enfoncée dans la pâte doit en ressortir sèche) et saupoudrer de sucre vanillé. Consommer tiède ou froid.