**Clafoutis aux fruits rouges et à la ricotta**
Pour un plat à gratin moyen :

*- 300 g de fruits rouges surgelés
- 3 oeufs
- 75 g de sucre roux
- 50 g de farine complète
- 250 g de ricotta*

Battre les oeufs avec le sucre puis ajouter la ricotta et la farine.

Beurrer et fariner le plat, déposer les fruits rouges et recouvrir de l'appareil à clafoutis.

Cuire environ 35 min (38 pour moi) à 180°C. (Dans la recette initiale c'était 20 min mais vraiment insuffisant chez moi !)

