**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 !)

[](http://storage.canalblog.com/70/76/479194/55955534.jpg)