

# RECETTES

## GOURMANDES DE LA MÈRE MAURY

### #03 Clafoutis de Ravioles au Chocolat

#### INGRÉDIENTS :

Pour 3 personnes

- 35cl de lait
- 2 oeufs
- 80g de farine
- Quelques Ravioles au Chocolat Valrhona
- 80g de sucre
- 40g de beurre
- 3 gouttes de rhum et vanille

**#1** : Préchauffer le four à 210°C (TH.7).

**#2** : Faire blanchir les oeufs avec le sucre.

Astuce : ajouter quelques fruits rouges pour plus de gourmandises !

**#3** : Ajouter le lait petit à petit ainsi que le beurre fondu

**#6** : Servir saupoudré de sucre glace.



**#4** : Verser dans le moule et disposer les Ravioles au Chocolat Valrhona.

**#5** : Cuire à 210°C pendant 20 minutes pour des petits moules, 35/40 minutes pour un plat entier.