

Clafoutis, framboises, glace vanille, poivre noir |

Recette pour 4 personnes

Description

Un classique qui se dévore à tous moments, les framboises accompagnent ce biscuit tendre et moelleux. Une touche de fraîcheur avec la glace vanille rehaussée avec un poivre noir du moulin.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser une pâte à clafoutis jusqu'à 4 à 5 jours à l'avance, en la gardant au réfrigérateur.

La coloration vous donne une bonne idée de la cuisson.

Utilisez des fruits qui supportent bien la cuisson au four pour cette recette.

Ingrédients

Pâte à clafoutis

- 70 Gr Beurre pommade
- 100 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Gr Poudre d'amande
- 1.50 Cuil. à soupe Féculé de maïs
- 80 Ml Crème 35%
- 0.50 Casseau(x) Framboises

Montage et finitions

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille
- 8 Tour(s) de moulin Grains de poivre noir
- 12 Unité(s) Framboises
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Mise en place

Tamisez la farine avec la féculé et la poudre d'amande.

Clarifiez le jaune d'œuf (séparez le jaune du blanc).

Si vous avez des moules en métal, beurrez-le et farinez légèrement (ou sucrez)

Pâte à clafoutis

Dans un bol avec un fouet, mélangez énergiquement le beurre avec le sucre, ajoutez l'œuf et le jaune d'œuf, fouettez à nouveau.

Incorporez les ingrédients secs et la crème par alternance, terminez toujours par les ingrédients secs.

Gardez la pâte à clafoutis au réfrigérateur une heure idéalement, avant de passer à la cuisson.

Tapissez le fond des moules de framboise, recouvrez au trois-quart de la pâte, enfournez pour environ 10 à 15 minutes pour des moules individuels.

Montage et finitions

Dans une assiette, déposez le clafoutis de framboise (ou la portion).

Dessus, déposez une belle boule de glace vanille, deux tours de moulin à poivre noir.

Déposez ici et là des framboises, finalisez en saupoudrant un peu de sucre glace.

Bon appétit!