

CLAFOUTIS DE FRAMBOISES ET PISTACHES VERTES,
CARPACCIO DE FRAISES AU SIROP D'AGAVE,
ET FRUITS ROUGES

Nombre de personnes : 6
Temps de préparation : 20mn
Temps de cuisson : 30mn

Ingrédients et quantités :

Les clafoutis :

- 250g de framboises
- 2 œufs
- 50g de sirop d'agave Sunny Via®
- 40g de farine
- 60g de beurre
- 26cl de lait
- 40g de pistaches vertes
- 1 gousse de vanille

Le carpaccio de fraises au sirop d'agave :

- 250g de guariguettes
- 1/2 cuil. à café de sirop d'agave

Dressage :

- 250g d'un mélange de fruits rouges (framboises, mûres, groseilles, cerises)
- 1 figue
- 2 cuil. à soupe de pistaches vertes concassées
- 6 sommités de menthe
- coulis de fruits rouges
- gousse de vanille
- feuille d'or

Progression :

Les clafoutis : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Nettoyez les figues à l'aide d'un papier absorbant humide. Coupez-les en petits morceaux et réservez. Concassez les pistaches vertes à l'aide d'un mixer. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez tiédir. Mélangez au fouet dans un saladier les œufs avec le sirop d'agave. Ajoutez la farine, puis le lait vanillé tiède. Faites fondre dans une casserole le beurre, puis incorporez-le dans la pâte. Mélangez bien, et ajoutez pour finir les pistaches vertes concassées. Mélangez à nouveau à l'aide d'une maryse afin d'obtenir une pâte bien lisse. Versez l'appareil à clafoutis dans un moule en silicone à empreintes de demi-sphères. Répartissez les morceaux de figue dans chaque empreinte, et faites cuire 25mn. Laissez refroidir et démoulez sur grille.

Le carpaccio de fraises : Equeutez les fraises, puis coupez-les en fines lamelles à l'aide d'un couteau. Disposez-les sur chaque clafoutis refroidi, en formant une rosace. Badigeonnez-les à l'aide d'un pinceau d'un voile de sirop d'agave.

Dressage : Sur chaque assiette, posez un clafoutis figue pistaches. Ajoutez quelques fruits rouges au centre des fraises, ainsi qu'un quartier de figue et une sommité de menthe fraîche. Parsemez de poudre de pistaches vertes. Posez avec délicatesse une gousse de vanille nouée et un éclat de feuille d'or. Décorez l'assiette avec quelques points de coulis aux fruits rouges.

Le mot de Sandrine :

Une version revisitée estivale du clafoutis, tout spécialement pour le sirop d'agave Sunny Via®. Sachez que 100g de sirop d'agave correspondent à 200g de sucre semoule. Une idée simple, originale et gourmande d'un joli dessert de saison avec différentes textures, volumes, et couleurs !

