



COMME UN CLAFOUTIS
ASPERGES, FRAISES, FRAMBOISES ET VANILLE



Nb de pers : 6

Temps de Préparation : 1h

Temps de cuisson : 50min

Ingrédients :

L'appareil à clafoutis : 2 jaunes d'œufs – 4 œufs entiers – 100g de poudre d'amandes - 180g de sucre semoule – 20g de féculé – 50g de crème liquide – 50g de beurre ½ sel – 1 botte d'asperges vertes

Le coulis de framboises : 400g de framboises surgelées – 15g de glucose – 40g de sucre semoule

Le tartare de fruits : 6 fraises – 12 framboises – 3 cuil. à soupe de coulis de framboises – 1 citron vert

La crème anglaise au clafoutis : 375g de lait entier – 75g de crème liquide entière – 6 jaunes d'œufs – 100g de sucre semoule – 1 gousse de vanille Bourbon – les 6 cœurs de clafoutis aux asperges

L'émietté de crumble au chocolat : 50g de cassonade – 50g de farine – 50g de poudre d'amandes – 50g de beurre – 80g de chocolat en pistoles Saint-Domingue Cacao Barry – 1 pincée de poudre de vanille

Les copeaux d'asperges vertes : 2 cuil. à soupe d'huile d'olive de bonne qualité – ½ gousse de vanille Bourbon – les pointes d'asperges réservées

Dressage : 500g de fraises – 250g de framboises - Feuille d'or – bouquet de menthe

Progression :

L'appareil à clafoutis aux asperges : Préchauffez le four à 170°C (th. 5/6). Coupez les pieds des asperges, puis les pointes que vous réservez. Faites cuire à l'anglaise 3mn les tiges d'asperges, et égouttez-les bien. Passez-les au thermomix. Dans le bol du robot, montez au fouet les jaunes, les œufs et le sucre. Faites un beurre noisette, laissez refroidir. Ajoutez la fécule dans le mélange moussieux et blanchi, puis la poudre d'amande. Versez la crème, et le beurre noisette refroidi. Incorporez pour finir la purée d'asperges vertes. Mélangez bien puis coulez dans un moule en silicone à empreintes de ½ sphères. Faites cuire 30mn au four. Laissez refroidir, puis démoulez. A l'aide d'un petit emporte-pièce cylindrique, creusez le centre de chaque clafoutis, réservez les cœurs.

Le coulis de framboises : Dans une casserole, faites un sirop avec le sucre et le glucose. Versez sur les framboises surgelées, faites chauffer et portez à ébullition. Passez au thermomix, puis au chinois étamine. Réservez et laissez refroidir.

Le tartare de fruits : Coupez les fraises et framboises en morceaux. Ajoutez le coulis de framboises et le zeste de citron vert. Mélangez délicatement, et réservez.

La crème anglaise au clafoutis : Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes avec le sucre, jusqu'à blanchissement. Faites chauffer dans une casserole le lait avec la crème et la gousse de vanille fendue et grattée. Versez sur le mélange blanchi, tout en fouettant. Faites cuire à nouveau la crème sans cesser de remuer jusqu'à 85°C. Débarrassez et filmez au contact. Une fois refroidi, ajoutez les cœurs de clafoutis, et mixez au thermomix.

L'émietté de crumble au chocolat : Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot, ainsi que les pistoles de chocolat coupées en petits morceaux. Puis mélangez jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Faites cuire à four chaud sur plaque recouverte de papier sulfurisé, à 180°C (th.6), pendant 10mn. Laissez refroidir.

Les copeaux d'asperges vertes : Dans un bol, mélangez l'huile d'olive avec la gousse de vanille fendue et grattée. Faites des copeaux à l'aide d'un économe dans les pointes d'asperges. Badigeonnez-les à l'aide d'un pinceau d'huile d'olive vanillées, des 2 côtés. Réservez.

Dressage : Déposez un clafoutis percé au milieu de l'assiette. Remplissez le centre avec le tartare de fruits. Disposez sur le dessus les fraises coupées, les framboises garnies de coulis, et quelques copeaux d'asperges vertes vanillés. Décorez avec des sommités de menthe, de la feuille d'or, et quelques morceaux de crumble au chocolat. Faites des points dans l'assiette de coulis de framboise et de crème anglaise au clafoutis.

Les conseils de Sandrine :

Le fameux dessert du panier du championnat de France auquel j'avais imaginé avec mes coachs, et que malheureusement je n'ai pu réaliser puisque les ingrédients du panier ne me le permettaient pas. Une version revisitée du clafoutis, printanière, gourmande et originale....Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>