

CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES, TUILE AU CARAMBAR ET COULIS



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: environ 30 mn (7 + 20)

Pour 6 personnes:

Pour le clafoutis:

10 cl de lait

10 cl de crème liquide (allégée éventuellement)

1 œuf entier

1 jaune

60 g de sucre en poudre

20 g de Maïzena

100 g de framboises

Beurre fondu pour les ramequins

Pour les tuiles:

6 carambars

Pour le coulis:

100 g de framboises

Éventuellement 10 g de sucre

Préchauffer le four à 180°.

Les tuiles:

Poser les carambars (sans le papier!!) sur une plaque allant au four et les laisser cuire environ 6 à 7 minutes. Lorsqu'ils se sont bien étalés en faisant des bulles, les sortir du four, les laisser refroidir et les soulever à l'aide d'une spatule. Réserver à température ambiante.

Le clafoutis:

Bien mélanger le jaune et le sucre avant d'ajouter l'œuf entier.

Dissoudre la Maïzena dans le lait froid, ajouter la crème et ajouter à l'appareil précédent jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.

Beurrer les petits moules ou plats à clafoutis, verser le mélange à clafoutis et garnir avec les framboises. Enfourner et laisser cuire jusqu'à ce que l'appareil soit pris (le temps varie en fonction de la hauteur du plat).

Le coulis:

Pendant la cuisson du clafoutis, mixer les framboises avec le sucre éventuellement. passer au chinois et réserver.

Dressage:

Sur une assiette, poser les petits moules à clafoutis, décorer avec quelques framboises fraîches et verser un peu de coulis dans un petit verre.

Poser la tuile sur le clafoutis ou la piquer dedans.