

LE CLAFOUTIS FRAMBOISES à L EAU DE ROSE DE CHRISTOPHE MICHALAK

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/clafoutis-framboises/>

Un clafoutis aux Framboises et Eau de Rose, un dessert subtil de Michalak qui m'a reconcilié avec les clafoutis

Chef : Christophe Michalak

Parts : 6 / 8

Temps de préparation : 50 Minutes

Temps de cuisson : 45 Minutes

Temps de repos : 3 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Clafoutis, Dessert, Gâteau,

Ingrédients

Pour un clafoutis de 22 cm de diamètre

*La crème pâtissière

125 grammes de Lait 12 Centilitres/120 Millilitres

1 Jaune d'Oeuf 20 grammes

10 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

10 grammes de Sucre

*La Crème d'Amandes

100 grammes de Beurre

100 grammes de Sucre Glace

100 grammes de Poudre d'amandes

2 Oeufs 100 grammes

Quelques gouttes d'Extrait de vanille

*Framboises

1 cuillère à soupe de Confiture de Framboises

200 grammes de Framboises

Quelques gouttes d'Eau de Rose

*Déco

Des pétales de roses

LE CLAFOUTIS FRAMBOISES à L EAU DE ROSE DE CHRISTOPHE MICHALAK

Pour un clafoutis de 20 cm de diamètre

***La crème pâtissière**

103,3 grammes de Lait 9,92 Centilitres/99,17 Millilitres

0,8 Jaune d'Oeuf 16 grammes

8,2 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

8,2 grammes de Sucre

***La Crème d'Amandes**

82,6 grammes de Beurre

82,6 grammes de Sucre Glace

82,6 grammes de Poudre d'amandes

1,6 Oeufs 80 grammes

Quelques gouttes d'Extrait de vanille

***Framboises**

0,8 cuillère à soupe de Confiture de Framboises

165,2 grammes de Framboises

Quelques gouttes d'Eau de Rose

***Déco**

Des pétales de roses

Pour un clafoutis de 25 cm de diamètre

***La crème pâtissière**

161,4 grammes de Lait 15,49 Centilitres/154,94 Millilitres

1,2 Jaunes d'Oeuf 24 grammes

12,9 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

12,9 grammes de Sucre

***La Crème d'Amandes**

129,1 grammes de Beurre

129,1 grammes de Sucre Glace

129,1 grammes de Poudre d'amandes

2,5 Oeufs 125 grammes

Quelques gouttes d'Extrait de vanille

***Framboises**

1,2 cuillères à soupe de Confiture de Framboises

258,2 grammes de Framboises

Quelques gouttes d'Eau de Rose

***Déco**

Des pétales de roses

Pour un clafoutis de 28 cm de diamètre

***La crème pâtissière**

202,4 grammes de Lait 19,43 Centilitres/194,3 Millilitres

LE CLAFOUTIS FRAMBOISES à L EAU DE ROSE DE CHRISTOPHE MICHALAK

1,6 Jaunes d'Oeuf 32 grammes
16,1 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)
16,1 grammes de Sucre
*La Crème d'Amandes
161,9 grammes de Beurre
161,9 grammes de Sucre Glace
161,9 grammes de Poudre d'amandes
3,2 Oeufs 160 grammes
Quelques gouttes d'Extrait de vanille
*Framboises
1,6 cuillères à soupe de Confiture de Framboises
323,9 grammes de Framboises
Quelques gouttes d'Eau de Rose
*Déco
Des pétales de roses

Instructions

La Crème Pâtissière

1. Préparer la Crème Pâtissière : Mélanger dans un bol, avec un fouet à main, le Jaune d'Oeuf (1) et le Sucre (10 g), puis ajouter et mélanger la Féculé de Maïs (Maïzena) (10 g)
2. Faire bouillir le Lait (125 g ou 12 Centilitres/120 Millilitres) dans une casserole
3. Hors du feu, verser le Lait (125 g ou 12 Centilitres/120 Millilitres) lentement, en filet sur la préparation, tout en mélangeant avec un fouet à main
4. Remettre la préparation dans la casserole et remettre sur le feu
5. Cuire à feu doux tout en vannant avec un fouet à main
6. Une fois la crème épaissie, transvaser dans un bol
7. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver au frais pendant au moins 30 minutes, idéalement 1 heure

La Crème d'Amandes

8. On passe à la Crème d'Amandes. Tamiser les poudres : le Sucre Glace (100 g) et la Poudre d'amandes (100 g)
9. Le Beurre (100 g) doit être mou ou pommade, laissé à température ambiante pendant 30 minutes
10. Ajouter et travailler, mélanger avec une spatule
11. Verser les Oeufs (2) (c'est mieux s'ils sont à température ambiante plutôt que froids) et mélanger avec un fouet à main
12. Ce n'est pas dans la recette, mais je rajoute de l'Extrait de vanille (Quelques gouttes)
13. Ajouter la Crème Pâtissière et mélanger avec un fouet à main

LE CLAFOUTIS FRAMBOISES à L EAU DE ROSE DE CHRISTOPHE MICHALAK

Préparation du Moule

14. Préparer le moule en le chemisant : passer un morceau de beurre froid sur le fond et sur les côtés
15. Verser un peu de farine et étaler, puis retourner pour chasser l'excédent de farine
16. Placer au frais jusqu'à utilisation

Les Framboises

17. Mélanger dans un bol la Confiture de Framboises (1 c. à soupe) et l'Eau de Rose (Quelques gouttes), puis les Framboises (200 g)
18. Disposer ces framboises dans le fond du moule
19. Verser la préparation et tapoter légèrement

Cuisson

20. Cuire au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant 30 minutes à 45 minutes
21. Planter un couteau au centre : s'il ressort encore humide, prolonger la cuisson
22. Laisser refroidir à température ambiante pendant 30 minutes puis saupoudrer de Sucre Glace...
23. et pour la déco, on peut déposer des pétales de rose et des framboises