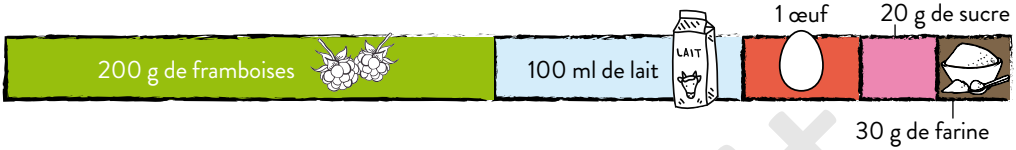
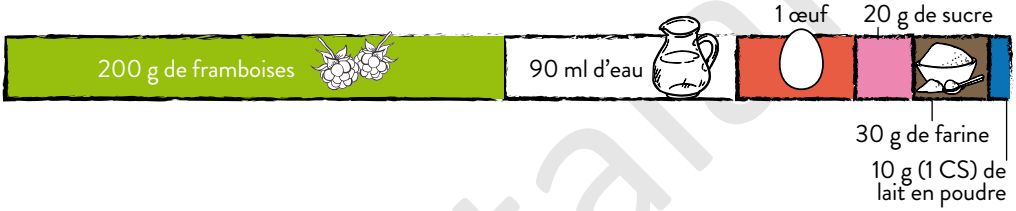


CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES

Pour 2 personnes - recette standard



Pour 2 personnes - recette avec du lait en poudre



Technique	Justifications	Avec lait en poudre
1. **Préchauffer le four à 180°C** (th. 6)		***1-2. Les 2 premières étapes sont similaires à la recette traditionnelle.***
2. Dans une terrine, battre l'œuf et le sucre		
3. Incorporer la **farine tamisée puis le lait** froid progressivement en mélangeant	Dissolution du sucre dans l'eau de constitution de l'œuf	3. Incorporer **la farine et le lait en poudre** **(Inutile de tamiser la farine, le lait en poudre permet une recette sans grumeaux),** puis **ajouter l'eau** et mélanger
4. **Ajouter les framboises** et mélanger	Hydratation de l'amidon	
5. Verser la préparation dans un moule chemisé		***4-9. Les étapes suivantes sont similaires à celles de la recette traditionnelle***
6. **Cuire pendant 20 à 30 min.**	Coagulation rapide des protéines de surface pour éviter la montée de la préparation puis coagulation en masse des protéines	
7. Vérifier la cuisson avec une aiguille à pâtisserie (elle doit ressortir propre).		
8. Sortir du four et faire refroidir		
9. Servir tiède ou froid		

#boitalait

CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES



Définition

Préparation sucrée additionnée de framboises et liée par la coagulation de l'œuf entier.

Rappels et conditions de réussite

Un oeuf moyen pèse environ 60 g (30 g de blanc, 20 g de jaune et 5 g de coquille).

- La T° de dénaturation du jaune d'oeuf se situe entre 64 et 70°C et varie en fonction du liquide, de la teneur en sucre, en alcool…
- Il est important de casser les oeufs un par un pour vérifier leur fraîcheur.

Astuce réussite

- L'utilisation du lait en poudre va **fluidifier la farine et éviter les grumeaux**. De plus, le clafoutis aura une **tenue optimale et une belle coloration**.
- N'hésitez pas à rajouter 2 cuillères à soupe pour maximiser cet effet.

#boitalait