

Clafoutis framboises pistaches



Ingrédients pour 8 clafoutis individuels

Dômes spirales de Demarle pour une présentation chic ou petits ramequins

- 3 oeufs
- 190 g de crème fraîche
- 110 g de sucre
- 20 g de pâte de pistache
- 150 g de framboises
- pistaches non salées
- 10 g de beurre si ramequins
- coulis framboises ou un peu de confiture (facultatif)

Préchauffez votre four à 180°. Posez vos empreintes sur une plaque perforée.

Au Cook'in : Mettez le fouet sur les lames, ajoutez les oeufs, la crème, le sucre et la pâte de pistache. Fouettez 1 mn vit 5.

À la main : Battez les oeufs entiers avec la crème fraîche, ajoutez le sucre et la pâte de pistache.

Inutile de beurrer si ce sont des moules en silicone par contre si ce sont de petits ramequins beurrez-les légèrement et saupoudrez de sucre.

Versez la préparation et répartissez les framboises dessus. Concassez quelques pistaches non salées et répartissez ces éclats dessus, réservez-en quelques uns pour la décoration finale.

Enfournez 15 à 20 mn à 180°.

Laissez refroidir et démoulez. Décorez éventuellement de coulis de framboises ou de confiture légèrement tiédi pour faciliter le décor. Saupoudrez de quelques pistaches réservées.

Le Flo des saveurs Juin 2016