



KIT POUR CLAFOUTIS ET CLAFOUTIS AUX FRAISES ET RHUBARBE

A savoir : ce kit se conserve au maximum 3 mois, afin de préserver au mieux les qualités nutritionnelles et gustatives des ingrédients. Conservez-le dans un endroit sec à l'abri de la lumière.

Vous pouvez utiliser les fruits que vous aimez, en suivant les saisons. Les mélanges de farine conviennent également bien à cet appareil à clafoutis : petit épeautre, épeautre, mélange blé-avoine ou blé-orge...



Ingrédients pour le kit : 150gr de sucre de canne blond, 150gr de farine de blé T65, 1 c. à café de vanille (ou cannelle, cardamome en poudre, gingembre...).

A l'aide d'un entonnoir, versez la farine tamisée dans le bocal. Mélangez le sucre avec les graines de vanille et versez-le sur la farine, terminez avec la gousse de vanille fendue. Fermez le bocal hermétiquement, puis collez une étiquette et indiquez le nom de la recette ainsi que la date de préparation.



Ingrédients à ajouter : 50cl de lait, 3 œufs moyens, 500gr de fruits de saison (fraises et rhubarbe dans ce cas), beurre pour le moule.

Lavez les fruits et coupez-les en petits cubes. Allumez le four à 180°C.

Dans un saladier, versez le kit, enlevez la gousse de vanille (réservez-la pour parfumer une crème pâtissière, par exemple). Faites un puits et incorporez les œufs. Travaillez énergiquement la pâte avec un fouet en délayant progressivement avec le lait. Répartissez les fruits dans le plat à gratin beurré de 28 x 22 cm. Recouvrez avec l'appareil et enfournez pendant 45 minutes.

Dégustez le clafoutis tiède, avec de la glace, ou froid, selon votre goût.