



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

CLAFOUTIS DE FRAISES AU CHAMPAGNE

INGREDIENTS:

250 g de fraises
60 g de farine
100 g de cassonade
25 cl de champagne
3 œufs
25 cl de crème liquide
50 g de beurre
1 gousse de vanille

METHODE :

Un clafoutis aux fraises et au champagne, c'est le raffinement assuré pour vos convives. Léger et délicatement savoureux au palais, ce parfum de fraise mêlé à ces effluves de champagne sera des plus remarqué.

Commencez par beurrer et fariner un plat allant au four de 25 cm de diamètre environ et assez profond (un plat carré fera tout aussi bien l'affaire).

Coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et mettez les deux moitiés ainsi obtenues dans la crème. Remuez et portez le tout à ébullition sur un feu moyen.

Lorsque la crème est à ébullition, retirez les deux bâtonnets de vanille, et grattez les petits grains se trouvant à l'intérieur à l'aide d'un petit couteau, puis les mettre dans le lait. L'origine du parfum des gousses de vanille provient de ces petits grains. Faites fondre le beurre.

Dans un récipient, mettez la farine tamisée, ajoutez la cassonade, puis cassez les œufs par-dessus.

Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet afin d'éviter la formation de grumeaux.

Versez le beurre fondu, mélangez, ajoutez la crème et ses grains de vanille ainsi que le champagne et remuer le tout à l'aide d'un fouet.

Déposez la moitié de cette préparation dans le plat et disposez les fraises coupées en deux par-dessus.

Préchauffez votre four à 210 °C pendant 10mn.

Versez le restant de pâte sur les fraises et enfournez le plat dans le four chaud. Laissez cuire pendant 40 mn environ tout en surveillant la cuisson régulièrement.

Lorsque le clafoutis est cuit, retirez-le du four, puis laissez-le tiédir avant de le déguster.

On peut remplacer le champagne par un vin blanc comme le « Rivesaltes » à défaut de champagne. Le clafoutis sera tout aussi délicieux.

Vous touchez au but ! Servez et savourez cette délicate caresse gustative, ainsi que les compliments de vos hôtes ! Il n'y a pas de doute, le chef c'est bien vous !