

HELENE FREBOURG

Clafoutis aux fraises

La liste des courses

- 2 oeufs
- 60 g de farine
- 60 g de sucre
- 200 g de crème fraîche liquide
- 2 sachets de sucre vanillé
- 500 g de fraises

Les temps

- préparation : 15 mn
- cuisson : 30

La photo



Agrandir cette photo

Déroulé

- préchauffez le four à 180°C
- posez sur la plaque d'aluminium perforée, votre empreinte briochettes
- coupez les fraises en petits dés, et déposez les dans le fond des empreintes
- dans le cul de poule, mélangez la farine & les sucres
- dans un autre cul de poule, battre avec le fouet à la main les oeufs entiers
- et les ajouter au premier, puis battre avec la crème
- versez ce mélange dans les empreintes, remplir à 2/3
- au four 30 minutes
- attendre que les clafoutis soient refroidis pour les démouler

Il peut aussi être réalisé dans le moule marguerite : il faut alors bien couvrir le fond du moule avec les fraises; et ajuster le temps de cuisson.

Cette recette est inspirée de

<http://aufildemesrecettes.over-blog.com/article-clafoutis-de-fraises-73633765.html>

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

Moule Marguerite

12 Briochettes

Grille Fleur

Fouet Ergonomique

CH 8



Lot de 2 Spatules

FM 456



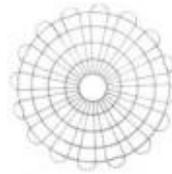
Boî Plasticque

FP 4282



Louche

MA 11



Support Cul de Poule

MA 111029



Petit Cul-de-Poule 20 cm

MA 113007



Cul-de-Poule 25 cm

MA 116452



Plaque Aluminium 40 x 30 cm

MA 650152



Créer ma thématique

MA 703019



MA 703025



MA 400300



MA 703020

