Cuisines Collectives
du Haut-Saint-François
819-832-1176

Clafoutis à la fraise, à la lime et au chocolat blanc

Portions : 6 à 8

Ingrédients

Pour le mélange de clafoutis :

- ✓ 3 oeufs
- ✓ 1 tasse de lait
- ✓ ¼ de tasse de beurre non-salé fondu et refroidi
- ✓ 1 c. à thé de vanille
- ✓ Une lime
- ✓ ½ tasse de farine blanche
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ Sucre à glacer pour la présentation
- ✓ ½ tasse de sucre blanc

Pour la garniture :

- ✓ 1 casseau de fraises
- ✓ ½ tasse de pastilles de chocolat blanc
- ✓ 2 c. à soupe de sucre blanc
- ✓ 1 c. à soupe de beurre non salé

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans un plat allant au four ou dans une poêle en fonte, étendre le beurre avec les doigts et saupoudrer le plat avec le sucre blanc.
3. Ajouter les fraises et le chocolat blanc.
4. Dans un bol, combiner les œufs, le lait, le beurre et la vanille, puis battre jusqu'à homogénéité.
5. Incorporer au mélange la farine, le sucre, le sel et le zeste de lime, puis bien mélanger.
6. Ajouter délicatement le mélange de clafoutis au plat pour ne pas déplacer les fraises.
7. Enfourner pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le clafoutis soit doré et gonflé.
8. Lorsqu'il est prêt, sortir du four et laisser reposer pendant 30 minutes avant de servir.
9. Saupoudrer le clafoutis avec le sucre à glacer et quelques morceaux de zeste de lime ciselés.

Référence : https://folksandforks.ca/desserts/f/clafoutis-%C3%A0-la-framboise-lime-chocolat-blanc?fbclid=IwAR1A2hRJwdX4clHeN2MueQzzwOAFZ5VCrUKS9674nCC1_bTNkGgz9ufva10