

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



CLAFOUTIS AUX FRUITS ROUGES ET ZESTES DE CITRON

ACCOMPAGNÉES DE SON CHAMPAGNE
RUINART ROSÉ

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr



LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation: 5 min

Cuisson: 30 min

Niveau: Facile

Budget: Pas cher

POUR 6 PERSONNES

- 400g de fruits rouges
- 4 gros œufs
- 90g de sucre
- 100g de farine
- 50g de poudre d'amandes
- 25cl de lait
- 1 citron bio (pour le zeste)

Le clafoutis: un grand classique indispensable à tout carnet de recettes du mois de juin / début juillet... mais en vérité je ne sais jamais quelle recette prendre tellement il y a de versions. Après quelques tests, voici une manière très simple et parfumée de préparer un clafoutis: léger et onctueux avec une touche de poudre d'amandes et de zestes de citron. Un dessert aussi agréable dans sa version chaude que froide, en portion individuelle ou familiale à partager avec toute la tablée.

- Préchauffer le four à 180°C.
- Battre les œufs avec le sucre. Ajouter la farine, la poudre d'amandes, et les zestes de citron. Verser progressivement le lait sur le mélange précédent.
- Beurrer un moule et le saupoudrer de sucre glace. Ajouter les fruits rouges et verser la préparation sur le dessus.
- Glisser au four environ 30 minutes, jusqu'à ce que l'appareil prenne et commence à colorer.
- Déguster tiède avec une boule de glace vanille, ou froid, juste saupoudré de sucre glace et de quelques zestes de citron.

Pourquoi cette alliance ?

Un partenaire idéal pour ce dessert sucré. Les notes minérales donneront du tonus à ce dessert riche en fruits. Les bulles crémeuse laisseront en bouche de la fraîcheur et de la légèreté.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



LA SUGGESTION
DU CAVISTE

RUINART ROSÉ

Champagne

Nez de fruits rouges, de noyau avec des notes grillées. Typé écorces d'agrumes, grain serré, notes minérales. Belle allonge onctueuse sur des bulles crémeuses.

Et aussi :
**Cuvée Rosé
Laurent-Perrier
Champagne**

www.nicolas.com