

CLAFOUTIS



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ce classique dessert français est à la fois élégant et facile à préparer. Ce plat qui a la texture d'un flan juste assez sucré est idéal pour le brunch ou comme dessert léger!

Ingrédients

Pour la pâte du clafoutis :

- ½ tasse (125 ml) de farine tout usage
- ¼ -c. à thé (1,25 ml) de sel
- 3 gros œufs
- ¼ tasse (60 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de lait 2 %
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- Zeste d'un citron
- 1 tasse (250 ml) de petits fruits mélangés (framboises, fraises, mûres, bleuets ou cerises)

Pour la garniture :

- 1 c. à table (15 ml) de sucre à glacer



Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Badigeonner de beurre une assiette à tarte ronde de 9,5 po (24 cm) et mettre de côté.
3. Dans un petit bol, combiner la farine et le sel. Mettre de côté.
4. Dans un bol moyen, battre les œufs et le sucre ensemble jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (environ une minute).
5. Ajouter le lait, l'extrait de vanille et le zeste de citron. Bien mélanger.
6. Pour éviter les amas dans la pâte, utiliser un tamis pour ajouter lentement les ingrédients secs au mélange d'œufs.
7. Continuer de battre jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
8. Verser la pâte dans le plat badigeonné de beurre et recouvrir uniformément de petits fruits.
9. Cuire au four pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le clafoutis soit figé, qu'il ait une belle couleur dorée sur le rebord et qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.
10. Retirer du four et laisser refroidir sur une grille pendant quelques minutes.
11. Avant de servir, saupoudrer le clafoutis de sucre à glacer.
12. Bon appétit!

Remarques :

- Les restants recouverts peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à trois jours. Le clafoutis se mange froid ou chaud. Pour réchauffer, recouvrir le clafoutis de papier d'aluminium et placer au four à 350 °F (180 °C) pendant cinq à sept minutes, ou réchauffer une tranche au micro-ondes pendant environ 15 secondes.
- Pour un clafoutis plus riche, on peut remplacer le lait par de la crème 10 %.
- Ne pas s'inquiéter si le rebord du clafoutis gonfle pendant la cuisson. C'est une réaction normale et il dégonflera une fois sorti du four.
- Le clafoutis est traditionnellement préparé avec des cerises, mais est si polyvalent qu'on peut le cuisiner avec n'importe quel fruit.