

Notre lait Our milk



Chef  Thierry

Recette du chef **Thierry Deletrez**

À table :

Donne 4 tartes de 6 pouces

Coût : Peu dispendieux

Degré de difficulté : Facile

En cuisine :

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de repos : 15 minutes



Clafoutis aux petits fruits

Au marché :

Pâte

275 g de farine
100 g d'eau
1 pincée de sel
125 g de beurre

Appareil

6 œufs
90 g de sucre
95 g de lait 3,25 % de la Laiterie de l'Outaouais
95 g de crème 35 % de la Laiterie de l'Outaouais

Fruits congelés

60 g par moule (1 louche de 60 ml) bien rempli

La recette :

Pour la pâte

- Dans un bol en inox, mettre la farine et le beurre tempéré en petits morceaux, ajouter le sel et commencer à sabler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit floconneuse.
- Ajouter l'eau puis pétrir afin d'obtenir une boule homogène.
- Laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur.
- Beurrer et fariner (ou PAM) le fond du moule à tarte.
- Abaisser la pâte puis la placer dans le fond du moule.

Pour l'appareil (œufs, sucre, lait et crème)

- Dans un bol en inox, à l'aide d'un fouet mélanger tous les ingrédients.

Assemblage :

- Déposer la louche de fruits congelés dans le fond du moule.
- Ajouter l'appareil (œuf, sucre, lait, crème) sur les fruits congelés dans le moule à tarte.
- Cuire au four à 350°F, environ 20 minutes, jusqu'à ce que l'appareil soit pris.
- Servir froid.

Astuce du chef :

L'utilisation d'une balance est nécessaire pour cette recette.