

Clafoutis avec compote de pommes

Anton Schmaus



Rezept für 4

Ingrédients clafoutis

250 g de crème fraîche
60 g de noix hachées et grillées
25 g de farine
100 g de sucre
2 jaunes d'œufs
1 œuf

Ingrédients glace à la vanille

125 ml de lait
125 ml de crème
1 gousse de vanille
60 g de sucre
90 g de jaune d'œuf

Ingrédients compote de pommes

500 g de pommes vertes (Granny Smith) coupées en cubes
200 g de purée de pommes
100 g de jus de citron
150 g de sucre glace
Cannelle et vanille

Préparation clafoutis

Battre en mousse le sucre et les jaunes d'œufs. Incorporer d'abord la farine et les noix, puis la crème fraîche. Beurrer les moules à soufflé et les parsemer de sucre. Remplir les moules à moitié. Faire cuire au four pendant 20 minutes à 185 degrés chaleur tournante et saupoudrer de sucre glace après démoulage.

Préparation glace à la vanille

Porter à ébullition la crème avec le lait, la vanille et le sucre. Lier la préparation avec le jaune d'œuf puis la porter à 85 degrés pour l'émulsionner. Laisser reposer le tout et filtrer.

Préparation compote de pommes

Peler les pommes et les couper en cubes. Les faire compoter avec le sucre glace, la purée de pommes et le jus de citron.