

Signé : Bernard Ravet

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2011)**

Heft 25

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



P.-M. Delessert

Clafoutis de cerises

rhubarbe, marbré de lait glacé au thym et cerises noires

Ingrédients

POUR LE CLAFOUTIS

300 g cerises
20 g miel de Vufflens
40 g sucre / 2 œufs
40 g farine
15 cl crème
25 g beurre

POUR LA RHUBARBE

300 g rhubarbe
50 g sucre gélifiant
Pour le sorbet
50 cl jus de cerise
120 g sucre / 120 g glucose
10 cl eau / 20 cl lait
2 cl jus de citron
Pour le lait glacé
170 g lait concentré sucré
4 branches de thym
4 brindilles de thym pour le décor

Préparation du sorbet

Cuire le jus, le sucre, le glucose et le citron, filtrer, refroidir et turbiner. Réserver au congélateur.

Préparation du lait glacé

Cuire le lait, le condensé, le thym, laisser infuser 1 heure. En cuisant, bien remuer car ce mélange brûle très facilement au fond de la casserole. Filtrer, turbiner. Quand le lait glacé est prêt, incorporer le sorbet à la spatule pour avoir le marbré; réserver au congélateur.

Préparation de la rhubarbe

Eplucher, laver, réserver 4 bandes d'épluchures, émincer. Mettre à cuire avec le sucre jusqu'à obtenir une marmelade consistante. Faire sécher les 4 bandes au four à

80°C, à plat sur un papier de cuisson; réserver la marmelade au frais.

Préparation du clafoutis

Laver, équeuter, dénoyauter les cerises. Mélanger au fouet miel, sucre, œufs, farine, crème, cuire le beurre noisette et l'incorporer. Préchauffer le four à 170 °C. Remplir 4 coupelles avec les cerises, verser le clafoutis dessus et cuire au bain-marie 25 minutes, jusqu'à belle couleur dorée, servir tiède.

Finition

Sur l'assiette, poser le clafoutis, une quenelle de rhubarbe, planter une épluchure par-dessus, faire une boule avec le marbré, poser une brindille sur le tout.