

RECETTE



Cette recette vous est proposée
 par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



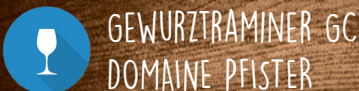
15 MIN



ÉGOUTTAGE RHUB 120MIN
 CUISSON 40MIN



6 P.



GEWURZTRAMINER GC
 DOMAINE PFISTER

Bon appétit !



Retrouvez toutes
 les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

CLAFOUTIS DE RHUBARBE AU GEWURZTRAMINER GRAND CRU

Ingrédients

- 8 tiges de rhubarbe
- 3 cuillères à soupe de sucre de canne
- 40g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 250ml de lait
- 50ml de crème liquide
- 1 verre de gewurztraminer
- 5g de beurre

Progression

- Eplucher les tiges de rhubarbe puis les tailler en tronçons de quelques centimètres. Les déposer dans un récipient, les saupoudrer de 2 CS de sucre de canne, remuer et laisser dégorger la rhubarbe pendant 2 heures.
- Il est possible, pour aller plus vite, de cuire les tronçons de rhubarbe dans une casserole à feu doux avec le sucre de canne pendant 15 minutes puis de les égoutter.
- Préparer l'appareil à clafoutis.
- Verser dans un récipient la farine, la pincée de sel et 2 CS de sucre de canne complètement.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



ÉGOUTTAGE RHUB 120MIN
CUISSON 40MIN



6 P.



GEWURZTRAMINER GC
DOMAINE PFISTER

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

CLAFOUTIS DE RHUBARBE AU GEWURZTRAMINER GRAND CRU

Progression

- Casser les œufs dans un récipient et les battre au fouet. Verser peu à peu le lait en fouettant sans arrêt. Ajouter la crème fraîche. Quand cette préparation est bien homogène, la verser peu à peu dans le mélange de farine en remuant sans arrêt au fouet. Le mélange doit être bien lisse. Ajouter alors le verre de Gewurztraminer.
- Egoutter la rhubarbe, mettre celle-ci au fond du plat ou des ramequins de service. Verser l'appareil à clafoutis sur la rhubarbe en remuant légèrement pour bien répartir l'appareil. Enfourner pour 40 minutes environ dans un four à 180° jusqu'à ce que le clafoutis soit doré. Le clafoutis peut se manger tiède ou froid