

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



Bon appétit !



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

CAKE FRAMBOISE, MELON ET NOIX

Ingrédients

- Appareil à clafoutis
- 145 g de poudre d'amande brute
- 50 g de cassonade
- 140 g de sucre semoule 2 g de levure chimique
- 20 g de maïzena
- 90 g d'œufs entiers
- 40 g de jaunes d'œufs
- 125 g de crème fraîche épaisse
- 25 framboises fraîches + 350 g
- 40 g de sucre semoule
- 4 g de pectine nh
- 1 melon
- 12 morceaux de noix

- APPAREIL A CLAFOUTIS : préchauffez le four à 170 °C (th. 6).
- Mettez la poudre d'amande, la cassonade, 100g de sucre semoule, la levure et la Maïzena® dans un bol. Incorporez les œufs, les jaunes d'œufs, la crème fraîche épaisse et 10 framboises fraîches en mélangeant bien à l'aide d'un fouet. Beurrez le moule, puis versez-y l'appareil à clafoutis. Enfournez pour 25 min, puis laissez refroidir une fois cuit.
- CONFIT DE FRAMBOISE : mettez 350g de framboises, 40g de sucre semoule et 4g de pectine dans une casserole et donnez une ébullition en remuant vivement avec un fouet. Laissez refroidir à température ambiante. Étalez le confit de framboise sur toute la surface du clafoutis.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



Bon appétit !



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

- FINITION : coupez le melon en deux et retirez le cœur avec les pépins. À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne de 25 mm de diamètre, prélevez une douzaine de belles billes dans la chair du melon. Disposez-les harmonieusement sur la couche de confit. Disposez également 15 framboises fraîches et les noix.