

# Clafoutis aux framboises, parfumé au thé

□ *Un dessert tout en finesse et en douceur pour les journées d'été □*

Bonjour à toutes et tous,

Lorsque l'été s'installe, j'ai le bonheur de voir les haies du potager se parer de fruits rouges. Après des années de difficultés d'acclimatation, groseilliers et framboisiers ont enfin rejoint le statut d'adulte. De jeunes plants timides, ils sont (enfin) devenus de véritables buissons bien généreux. Les soirées chaudes de ce début d'été se teintent donc d'escapades gourmandes, voir si quelques perles rouges seraient disponibles. Certains soirs, nos arbustes nous gâtent et nous avons même la chance de pouvoir en ramener une pleine barquette.

C'est à l'occasion d »une de ces généreuses récoltes que j'ai (enfin) eu l'opportunité de cuisiner des framboises en dessert. Avec la douceur de l'été, point d'envie de complexité. Alors l'idée d'un clafoutis aux framboises a fait son chemin. Pour lui donner une petite touche de finesse, j'ai eu l'intuition d'infuser la pâte avec du thé noir. En effet, l'amertume du thé me semblait s'accorder avec l'acidulé de la framboise, et sa profondeur aromatique devait apporter de la longueur au plat.

À la dégustation, Petits et grands de n'y sont pas trompés. Les assiettes ont été vidées avec enthousiasme, et les sourires n'ont pas tardé à s'accompagner d'un petit (re)(dé)tour malicieux vers les framboisiers... De mon côté, la recette a donc été précautionneusement notée, au cas où.

La saison des framboises étant courte, je voulais partager

cette recette de clafoutis aux framboises avec vous. J'espère qu'elle vous inspirera autant qu'elle nous a régalé. Bonne journée.



- Clafoutis aux framboises-  
infusé au thé

© Au Fil du Thym

Clafoutis aux framboises, infusé au thé

# Recette : Clafoutis aux framboises, infusé au thé

- **Saison de la recette : Juin-Juillet puis Septembre**
- **Temps de préparation : 20 minutes**
- **Temps de cuisson : 40 minutes**

## Ingédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 500g de framboises
- 3 œufs
- 110 g de sucre (cassonade)
- 250 ml de crème liquide
- 200 ml de lait (demi-écrémé ou entier)
- 60 g de farine de blé (\*)
- 1 sachet de thé noir (type Earl Grey ou Darjeeling)
- 20 g de beurre pour le moule

## Réalisation

- Lavez et égouttez soigneusement vos framboises.
- Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait et la crème jusqu'à frémissement. Retirez du feu, ajoutez le sachet de thé noir et laissez infuser 2 à 3 minutes. Retirez le sachet et laissez tiédir.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Incorporez la farine tamisée, puis versez progressivement le mélange lait-crème infusé, en remuant pour éviter les grumeaux.
- Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez généreusement un moule à gratin ou un plat en terre cuite. Répartissez les framboises au fond, puis versez

l'appareil par-dessus.

- Enfournez pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le clafoutis soit doré et légèrement tremblotant au centre. Laissez tiédir avant de servir.

## Astuces

- *Variante* : Thé noir aromatisé : Pour une touche florale, essayez un thé noir à la bergamote ou au jasmin. Cela apportera une note subtile et élégante.
- *Version sans gluten*: Remplacez la farine de blé par 50g de maïzena
- *Version sans lactose* : Remplacez la crème et le lait par des alternatives végétales (lait d'amande ou de coco, crème de soja).
- *Variante #2 avec d'autres fruits* : Cette recette de clafoutis peut se réaliser avec des cerises ou des groseilles. Adaptez selon la générosité de votre jardin et vos envies.
- *Conservation* : Le clafoutis se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur. Il est délicieux froid, mais vous pouvez aussi le réchauffer légèrement au four pour retrouver sa texture fondante.



Clafoutis aux framboises, infusé au thé

---