Clafoutis framboise, tuile amandes et crème montée

Nombre de personnes : 4

Ingrédients

150gr de framboises

Clafoutis :
100 gr de beurre
100 gr de poudre d'amandes
100 gr de sucre glace
1 œuf entier
350gr de crème pâtissière

Tuile amandes :
100 gr de sucre
50gr de beurre/50gr de farine
2 blancs d'œufs
50gr d'amandes effilé

Crème pâtissière :
¼ l de lait
50 gr de sucre
3 jaunes
25 gr de farine

Crème vanillée :
25cl de crème liquide
40gr de sucre glace
1gousse de vanille
90gr de mascarpone

Préparation

Crème pâtissière :
Dans un cul de poule, mélanger le sucre, les jaunes et la farine.
Mettre le lait à bouillir et le verser sur le mélange.
Remettre dans la casserole et faire chauffer jusqu'à épaississement.
Débarrasser dans une plaque et réserver au frais.

Clafoutis :
Mélanger le sucre glace avec le beurre pommade puis la poudre d'amande et l'œuf.
Bien mélanger puis incorporer la crème pâtissière et mouler dans les silicones.
Laver les framboises et en déposer quelques-unes aux milieux des moules.
Cuire au four à 180 °C pendant 15 minutes environ.
Laisser refroidir et démouler.

Pour la crème vanillée :
Dans une cuve de batteur froide, mélanger tous les ingrédients ensemble puis monter le tout à petite vitesse.
Quand la bonne consistance est atteinte, réserver au frais.

Tuile amandes :
Réaliser l'appareil à tuile en mélangeant les blancs au fouet avec le sucre, ajouter la farine et le beurre fondu. Former des tuiles rondes avec une spatule sur un silpat et ajouter les amandes affilées dessus.
Cuire au four 7 min à 180 °C.

Servez de façon harmonieuse et ajouter une quenelle de crème.