



Cuisine et
dépendances

Clafoutis chocolaté au raisin blanc



Je suis toujours à la recherche de recettes pour utiliser les quelques (dizaines) de kilos de raisin Italia que m'offre chaque année ma vigne - enfin plutôt celle de mes voisins les Mormons mais vu qu'ils ne le ramassent jamais, c'est un peu comme si c'était le mien ! Bientôt à venir une recette de confiture figues raisin et une de tarte mais pour aujourd'hui ce sera un clafoutis parfumé au chocolat et à la fève tonka, d'après une idée de [Fabrice](#), du blog éponyme. C'était la première fois que j'utilisais la fève tonka qui n'est pas indispensable mais apporte un parfum qui s'accorde très bien avec le chocolat. La fève tonka doit être moulue au dernier moment pour apporter pleinement son arôme.

Cette recette a d'abord le mérite d'être assez rapide, inutile de les peler et d'enlever les pépins, on les sent peu après la cuisson. Une bonne variante du clafoutis, où le chocolat et le raisin se marient très bien ensemble.

Ingrédients (pour 4 mini-clafoutis) :

- 1 grosse grappe de raisin
- 1 cuil à soupe rase de cacao pur Van Houten + pour saupoudrer au dernier moment
- 250 ml de lait
- 2 œufs
- 75 g de farine
- 1 fève tonka
- 75 g de sucre

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Détacher les grains de raisin de la grappe, les laver à grande eau et les sécher. Répartir les grains de raisins dans 4 ramequins en terre cuite ou en pyrex.

Porter le lait à feu doux dans une casserole et râper par dessus la fève tonka. Stopper le feu lorsque le lait commence à frémir, couvrir et laisser la fève infuser 5 à 10 min.

Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre. Incorporer la farine puis le cacao en poudre. Délayer progressivement avec le lait parfumé.

Verser le mélange dans les ramequins en les remplissant jusqu'au 2/3.

Enfourner et laisser cuire une trentaine de minutes.

Servir tiède, en le saupoudrant de cacao pur au dernier moment.

Le 20 Septembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/09/20/index.html>