

Clafoutis aux Fruits Rouges au Lait d'Amandes Maison

Lait d'Amandes Maison

Il vous faut

80 g d'amandes bio
2,5 L d'eau de source
(1 L pour le trempage + 1,5 L pour la fabrication)
1 pincée de sel
1 càs de miel doux
1 blender ou 1 mixeur
1 chinois fin

Préparation

Rincez les amandes puis les mettre à tremper dans un litre d'eau.
Idéalement une nuit.

Le lendemain. Rincez les amandes, les déposer dans le bol d'un blender avec 1,5L d'eau pure, le sel et le miel.
Bien mixer au moins pendant une minute.
Filtrez la préparation à l'aide d'un chinois fin.

Récupérez le hachis « okara » que l'on peut utiliser dans des recettes de gâteaux ...

Rincez le chinois et filtrez de nouveau la préparation.

Déposez dans une bouteille et gardez au frais.

Remuez la préparation avant utilisation.

Clafoutis aux Fruits Rouges

Il vous faut

3 œufs extra-frais bio
2 càs de purée d'amandes blanches bio
100 g de sucre de coco
demi litre de lait d'amandes
50 g de farine de blé
50 g de farine de riz
quelques gouttes d'extrait d'amande amère (facultatif)
500 g de fruits rouges
sucre glace pour le décor

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une jatte, fouettez les œufs, le sucre de coco, la purée d'amandes.
Ajoutez les farines tamisées.
Délayez le tout avec le lait d'amandes.
Ajoutez l'arôme ou les graines d'une demie gousse de vanille.

Déposez les fruits rouges dans un plat à gratin beurré.
Versez la préparation.
Enfournez à 180 °C pendant 35 à 45 mn selon la grandeur du plat et la puissance du four.

Laissez refroidir puis réfrigérez 2h avant de déguster.
Saupoudrez de sucre glace au moment du dressage.