

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2011)
Heft: 25

Rubrik: Signé : Bernard Ravet

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



P.-M. Delessert

Clafoutis de cerises

rhubarbe, marbré de lait glacé au thym et cerises noires

Ingrédients

POUR LE CLAFOUTIS

300 g cerises
20 g miel de Vufflens
40 g sucre / 2 œufs
40 g farine
15 cl crème
25 g beurre

POUR LA RHUBARBE

300 g rhubarbe
50 g sucre gélifiant
Pour le sorbet
50 cl jus de cerise
120 g sucre / 120 g glucose
10 cl eau / 20 cl lait
2 cl jus de citron
Pour le lait glacé
170 g lait concentré sucré
4 branches de thym
4 brindilles de thym pour le décor

Préparation du sorbet

Cuire le jus, le sucre, le glucose et le citron, filtrer, refroidir et turbiner. Réserver au congélateur.

Préparation du lait glacé

Cuire le lait, le condensé, le thym, laisser infuser 1 heure. En cuisant, bien remuer car ce mélange brûle très facilement au fond de la casserole. Filtrer, turbiner. Quand le lait glacé est prêt, incorporer le sorbet à la spatule pour avoir le marbré; réserver au congélateur.

Préparation de la rhubarbe

Eplucher, laver, réserver 4 bandes d'épluchures, émincer. Mettre à cuire avec le sucre jusqu'à obtenir une marmelade consistante. Faire sécher les 4 bandes au four à

80°C, à plat sur un papier de cuisson; réserver la marmelade au frais.

Préparation du clafoutis

Laver, équeuter, dénoyauter les cerises. Mélanger au fouet miel, sucre, œufs, farine, crème, cuire le beurre noisette et l'incorporer. Préchauffer le four à 170 °C. Remplir 4 coupelles avec les cerises, verser le clafoutis dessus et cuire au bain-marie 25 minutes, jusqu'à belle couleur dorée, servir tiède.

Finition

Sur l'assiette, poser le clafoutis, une quenelle de rhubarbe, planter une épluchure par-dessus, faire une boule avec le marbré, poser une brindille sur le tout.