Clafoutis de frambuesa con su tuile y helado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Harina: 80 grs.
Polvo de Almendras: 35 grs.
Crema de leche: 2 cc
Azucar: 75 grs.
Yema: 1 Unidad
Frambuesas Frescas: 200 g

Pickles

Pepinos: 2 Unidades

Tuile

Manteca: 100 g
Azucar impalpable: 100 g
Azúcar Negra: 100 grs.
Pulpa de frambuesa: 100 g

Varios

Helado de Crema Americana:
Moras:
Salsa de frambuesas:
Frambuesas: Cantidad deseada
Menta fresca:

Preparación de la Receta

- En un bowl bata los huevos con la yema, el azúcar, el polvo de almendras, la *crema* y la *harina*.
- Agregue las frambuesas.
- Pincele los moldes individuales con *manteca* y llene con esta preparación a 3/4 de su capacidad.

- Espolvoree con azúcar impalpable.
- Cocine en horno medio (180ºC).

Tuiles

- En un bowl mezcle la *manteca* con el azúcar impalpable y el azúcar negra.
- Incorpore la pulpa de frambuesas y la *harina*
- Deje descansar durante toda la noche.
- Unte porciones sobre un Silpat y cocine en el horno hasta que se vean crocantes.
- Desmolde y enfríe sobre un palo de amasar para darle forma.

Presentación

- Sirva un clafoutis en el centro de un plato, encima una quenelle de helado y una tuile
- Acompañe con frambuesas, moras y salsa de frambuesas.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/clafoutis-de-frambuesa-con-su-tuile-y-helado