



## Clafoutis

Receita de Jaïne Mackievicz

8 porções

Esse é meu Clafoutis favorito, inspirado na receita de *Clafoutis aux Mûres* da Julia Child (p. 657) do *Mastering the Art of French Cooking*. Gosto de prepará-lo com um pouco mais de baunilha do que a receita dela leva e alternar entre usar na base líquida, creme de leite ou nata, dependendo do que eu tiver na geladeira. Ele assa à perfeição em 50 minutos, com mais 5 minutos sob o dourador do grill para conseguir um topo bronzeado e crocante.

A redução de Crème de Cassis, cozida até obter uma consistência gloriosamente espessa, que eu rego sobre o clafoutis antes de servir, é que faz toda a diferença aqui. Acho que a doçura das groselhas negras (cassis) realça lindamente as notas dos mirtilos (ou outras frutas que se assemelhem), ao mesmo tempo que traz um frescor inesperado. Fique à vontade para, por cima, polvilhar açúcar de confeiteiro e raspas de limão, como eu também fiz.

### Ingredientes

- 3 xícaras (450g) de mirtilos
- 3 ovos
- 1/3 xícara (65g) de açúcar granulado + 2 colheres de sopa para cobertura
- 1 1/4 xícaras (300ml) de creme de leite (ou uma mistura de nata e leite)
- 2 colheres de sopa (30ml) de extrato de baunilha
- 1/8 colher de chá (uma pitada) de sal
- 1 xícara (120g) de farinha de trigo, peneirada
- Manteiga para untar o refratário

Para servir

- Opcional: 1 xícara de Crème de Cassis

## Como preparar

1. Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de 23 cm com manteiga, preferencialmente de cerâmica, porcelana ou vidro.
2. Em uma tigela, com um fouet, bata os ovos e o açúcar até ficarem bem misturados – sem vestígios de clara ou gema, mas não necessariamente espumosos.
3. Adicione o creme de leite à mistura de ovos, seguido pelo extrato de baunilha e a pitada de sal.
4. Peneire a farinha e, usando o fouet, incorpore-a à mistura até ficar homogênea. Tenha muita atenção para apenas misturar o suficiente até que a farinha se dissolva. Se bater muito aqui, o clafoutis pode ficar com uma consistência levemente "borrachuda".
5. Distribua os mirtilos (ou fruta que estiver usando) uniformemente na forma preparada e, em seguida, despeje a massa por cima. Polvilhe as duas colheres extras de açúcar por cima.
6. Asse por 50 minutos, depois coloque sob o grill por mais 5 minutos para obter um topo dourado e bonito.
7. O centro deve permanecer cremoso; ele continuará a firmar com o calor residual.

## Para reduzir o Crème de Cassis

1. Despeje 1 xícara de Crème de Cassis em uma panela pequena e, em fogo baixo, deixe o licor ferver suavemente. Mexa ocasionalmente para garantir uma redução uniforme e evitar queimar.
2. Continue a ferver até que o Crème de Cassis tenha reduzido pela metade e tenha uma consistência espessa. Isso deve levar cerca de 5-10 minutos, dependendo do nível de calor.
3. Retire do fogo e deixe a calda esfriar à temperatura ambiente. Ela vai engrossar um pouco enquanto esfria.
4. Após esfriar, regue a calda sobre o clafoutis (ou qualquer outra sobremesa—é muito bom sobre torradas ou sorvete!). Pode armazenar o restante em um recipiente hermético na geladeira por até um mês.

Em temperatura ambiente, o clafoutis pode ser mantido por até 1-2 dias. Pode ser congelado por até 2-3 meses.

É sempre melhor servido quente, e embora você possa usar o micro-ondas para reaquecer, o forno geralmente preserva melhor a textura.

Para deixar as sobras do Clafoutis mais gostosas, eu costumo ou servir com sorvete de baunilha, o que dá a ele um novo acompanhante, ou cortá-lo em fatias e tostá-las ligeiramente na frigideira, para então servir com uma camada de manteiga e um uma chavinha de açúcar de confeitiro.