


COCKTAIL À LA BIÈRE CRAFT

| | |
|-------------|---|
| Préparation | 10min |
| Total | 40min |
| Repos | 30min |
| Part(s) | 4 personnes |
| Difficulté |  |



Ingrédients :

| | |
|--|------------------------------------|
| 3 cl de Scotch Whisky doux | 1 cuillère à café de sirop d'agave |
| 2 cl de jus de pomme non filtré | 1 bouteille de bière |
| Le jus d'un demi citron vert | 1 pomme Granny Smith |
| ½ cuillère à café de gingembre râpé finement | 1 Piment Amazon entier FUCHS |

Préparation :

1. Bien beurrer le ou les moule(s). Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante).
2. Trier les mûres. Couper la mangue en deux et éliminer le noyau. Entailler la chair de la mangue de manière à obtenir des morceaux réguliers. Retourner la peau de mangue et détacher les cubes qui se sont formés. Répartir uniformément les fruits dans le ou les moule(s).
3. Fendre et gratter la gousse de vanille pour récupérer les graines. Dans une jatte, mettre les œufs, le sucre, les graines de vanille, le lait, la crème, les amandes, les épices et la maïzena. Mélanger à l'aide d'un batteur électrique, d'abord à vitesse minimum, puis à vitesse maximum, jusqu'à obtention d'une pâte fine et lisse. Verser la pâte sur les fruits. Enfourner le ou les moule(s) sur la grille du four sur le gradin du milieu pour environ 50 minutes. Pour les petits moules, le temps de cuisson est d'environ 35 minutes.
4. Saupoudrer le clafoutis de sucre glace et servir chaud ou tiède.

