



## Clafoutis de Chair de Tourteau et son Espuma de Corail



Suggestion de présentation

### Pour 4 personnes:

1 tourteau moyen ou 100 g de chair

2 oeufs + 1 jaune d'oeuf

80 g de farine

1 càs de crème fraîche

1/4 de L de lait

### espuma:

le corail du tourteau

1/8 de L de crème liquide

sel, poivre, muscade, paprika, ciboulette,  
basilic

Cuire le tourteau dans une eau bouillante bien salée et poivrée avec thym & laurier pendant 15 mn, égoutter puis décortiquer. Réserver à part le corail pour l'espuma.

Dans un saladier mélanger les oeufs, la farine, le lait, la crème. Assaisonner de sel, poivre, muscade, paprika.

Beurrer et fariner les moules à clafoutis, garnir de chair de tourteau, d'une pointe de ciboulette ciselée. Verser l'appareil et cuire au four à 200°C pendant 20 mn.

Dans une casserole porter à ébullition le corail *(avec le caca, si vous aimez ça:)* et la crème, assaisonner. Passer au mixer avec quelques feuilles de basilic puis au chinois étamine.

Verser aussitôt dans un siphon de 50 cl avec 3 cartouches de gaz, agiter le siphon tête en bas une dizaine de fois, servir en verrine.

Servir tiède.