

RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Autriche

Nom de la Recette :

Pour :

Temps de préparation :

Ingrédients :

- 6 œufs
- 180 à 200 g de farine fluide T45
- 3 cuillères de sucre en poudre
- 2 cuillères de raisins secs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 trait de rhum
- Quelques zestes de citron
- 1 pincée de sel
- env. 50 g de beurre pour la cuisson
- 350 - 400 ml de lait
- Pour le saupoudrage :
- 1 cuillère de flocons de beurre
- Sucre en poudre
- Pour la caramélisation :
- Sucre glace et cannelle

Kaiserschmarren

4 personnes

45 minutes



Copyright, Austria Tourism, Mirja-Geb

Préparation:

- 1) Dans un bol, mélanger les raisins secs avec le rhum et laisser macérer 15 minutes environ. Séparer les œufs et mettre les jaunes dans un saladier.
- 2) Y verser le lait, aromatiser avec un de zeste de citron et le sucre vanillé. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- 3) Batta les blancs d'œufs en neige avec du sucre et une pincée de sel. Incorporer délicatement à la pâte. Préchauffer le four à 180 °C pendant une dizaine de minutes.
- 4) Dans une grande ou deux petites poêles (anti-adhésives) allant au four, faire mousser le beurre.
- 5) Y verser la pâte et, au bout de 1 à 2 minutes, parsemer de raisins secs. Faire dorer d'un côté, retourner avec une spatule et finir la cuisson au four jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.
- 6) Découper le Kaiserschmarren à l'aide de deux fourchettes. Repartir dessus les flocons de beurre, saupoudrer de sucre et faire caraméliser au four sous le grill.
- 7) Sortir du four (attention, le manche de poêle est brûlant !) et dresser sur des assiettes tièdes.
- 8) Saupoudrer de sucre glace et de cannelle.