15 Σεπτεμβρίου 2014

Κλαφουτί με μανιτάρια

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Λιώνετε το βούτυρο με το ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι και σοτάρετε σε μέτρια φωτιά το κρεμμυδάκια, μέχρι να μαραθούν. Προσθέτετε τα μανιτάρια και συνεχίζετε το σοτάρισμα σε δυνατή φωτιά, μέχρι να ροδίσουν και να στεγνώσουν εντελώς, γυρίζοντάς τα πότε-πότε. Ρίχνετε μέσα το κρασί και τα ανακατεύετε με ξύλινο κουτάλι να ξεκολλήσει ό,τι έμεινε κολλημένο στον πάτο.

Ανακατεύετε μέσα το θυμάρι, αλάτι και πιπέρι και συνεχίζετε το σοτάρισμα μέχρι να εξατμιστεί σχεδόν όλο το κρασί. Προσθέτετε και το μαϊντανό και αποσύρετε το τηγάνι από τη φωτιά. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 190°C και βουτυρώνετε ελαφρά 4 ατομικά σκεύη για σουφλέ (ή πυρίμαχα κεσεδάκια γιαουρτιού) ή ένα μέτριο πυρίμαχο ταψάκι.

Χτυπάτε με το μίξερ τα αβγά με λίγο αλάτι μέχρι να αφρίσουν. Ανακατεύετε μέσα το γάλα και ύστερα το αλεύρι, συνεχίζοντας το χτύπημα σε χαμηλή ταχύτητα, για να ενσωματωθεί και προσθέτετε το τυρί. Μοιράζετε τα μανιτάρια στα σκεύη (ή το ταψάκι) και αδειάζετε από πάνω το μίγμα των αβγών. Ψήνετε τα κλαφουτί στο φούρνο για 25-30 περίπου λεπτά (περισσότερο για το ταψάκι), μέχρι να πήξουν καλά και τα σερβίρετε ζεστά με μια πλούσια σαλάτα.

Tips Το γαλλικό κλαφουτί (Clafoutis) γίνεται παραδοσιακά με κεράσια, σαν μια κερασόπιτα χωρίς φύλλο. Όμως, τώρα υπάρχουν αμέτρητες συνταγές και με άλλα φρούτα, αλλά και αλμυρές με λαχανικά.

Υλικά (για 4 άτομα):

400 γρ. μανιτάρια σε φετάκια (φρέσκα ή κατεψυγμένα, ξεπαγωμένα και καλά στραγγισμένα),

2 κουταλιές ελαιόλαδο,

1 κοφτή κουταλιά βούτυρο,

3 κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα,

1/3 φλ. άσπρο ξηρό κρασί,

1 κουταλιά ξεφυλλισμένο φρέσκο θυμάρι ή 1 κοφτό κουταλάκι ξηρό,

1 κουταλιά ψιλοκομμένο μαϊντανό,

3 αβγά,

2/3 φλ. αλεύρι,

1 ½ φλ. γάλα,

½ φλ. τριμμένο τυρί γκούντα (Gouda) ή κεφαλοτύρι ή τσένταρ, αλάτι, πιπέρι.

Πηγή:– like.philenews.com