

RECETTE CUISINE des GONES

MATEFAIM AU PRALIN LE BOUCHON DE L'OPÉRA



Ingrédients : Pour 4 personnes

2 œufs
120 g de sucre semoule

180 g de farine
10 cl de crème fraîche
20 cl de lait
100 g de pralin concassé



Recette:

Préparez vos ingrédients et préchauffez le four th.6 (180°C).
Dans un grand saladier, cassez les œufs et battez-les avec le sucre.
Ajoutez la crème et battez.
Puis ajoutez la farine et le lait.
Battez jusqu'à obtenir un appareil lisse et sans grumeaux.
Beurrez un plat à gâteaux et versez-y l'appareil à matelaim.
Parsemez le dessus du matelaim de pralin concassé.
Mettez au four toujours th.6 (180°C) jusqu'à ce qu'il ait une belle coloration.

Trucs et astuces du chef :

Le matelaim est en fait un appareil à crêpe, vous pouvez donc, comme pour les crêpes, faire un matelaim salé.
Par exemple, avec des lardons
ou des champignons préalablement revenus dans le beurre.
Ne mettez alors que 30 g de sucre et ajoutez une pincée de sel.
Voilà, c'est prêt !



Bon Appétit