

Clafoutis z pomidorkami koktajlowymi

Clafoutis z pomidorkami koktajlowymi – francuska inspiracja na wytrawno

Odkryj nowe oblicze klasycznego francuskiego dania! Nasze wytrawne clafoutis z pomidorkami koktajlowymi to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste pomidorki zatopione w aksamitnym cieście, doprawione aromatycznymi ziołami i otulone intensywnym smakiem sera gruyère tworzą harmonijną kompozycję smaków.

Tradycyjnie clafoutis kojarzone jest z deserem, jednak ta wytrawna wersja udowadnia, że francuska klasyka doskonale sprawdza się również w słonej odsłonie. Delikatna konsystencja ciasta idealnie komponuje się ze słodyczą pomidorków, a dodatek czosnku nadaje całości wyrazistości. Każdy kęs to podróż do słonecznej Prowansji!

Dla kogo?

Clafoutis z pomidorkami to doskonała propozycja dla miłośników kuchni francuskiej oraz osób poszukujących ciekawych alternatyw dla codziennych dań. Spodoba się zarówno wegetarianom, jak i wszystkim, którzy cenią sobie połączenie prostoty z wyrafinowanym smakiem.

Na jaką okazję?

To danie idealnie sprawdzi się jako elegancka przystawka podczas uroczystego obiadu lub kolacji. Możesz je również zaserwować jako główną atrakcję domowego przyjęcia – z

pewnością zrobisz wrażenie na gościach! Sprawdź się także jako wykwinny pomysł na niedzielny brunch.

Czy wiesz, że?

We Francji tradycyjny słodki clafoutis podawany jest zawsze prosto z piekarnika. Zanim goście skosztują deseru, na stole pojawiają się sery – nieodłączny element każdego francuskiego przyjęcia. Nazwa „clafoutis” pochodzi od prowansalskiego słowa „clafir”, oznaczającego „wypełniać”.

Dla urozmaicenia

Podawaj clafoutis na ciepło, posypane dodatkowo świeżo startym serem. Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami ziół – świetnie sprawdzi się rozmaryn, tymianek lub bazylia. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do ciasta odrobinę suszonej papryczki chili.