CLAFOUTIS



Fruits à ajouter.
Texture ferme et fondante.
40 portions.

Etui de 890 g

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage: 1 sachet de 890g pour 2,5L de lait 1/2 écrémé et 1,5kg de fruits frais (ou 750g de fruits en conserve bien égouttés).
1) Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Verser le mélange dans un moule beurré, y répartir les fruits.
3) Faire cuire environ 45 minutes au four à 180°C.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Se personnalise avec tous les fruits de saison, au gré de votre inspiration.
Compatible avec des fruits frais ou en conserve.