

Clafoutis Bio aux Cerises  
Pour !40 portions



- 1 sachet(s) de 800 g de Clafoutis Bio alsal Professionnel  
2,5 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio  
0,75 kg de cerises égouttées en conserve bio  
125 g de sucre glace

Préchauffer le four à 180°C.

Délayer la préparation alsal Professionnel dans le lait froid à l'aide d'un fouet.

Verser le mélange dans un moule beurré, puis y répartir les cerises.

Faire cuire environ 45 minutes au four à 180°C.

Avant de servir, détailler en parts individuelles, puis saupoudrer de sucre glace.