



CLAFOUTIS AUX FRUITS

Matériel utilisé

→ 4 bacs GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 1h15 mn

Temps de cuisson : 45 mn

Nombre de couverts : 100

Matériel de cuisson : Four

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Farine	2 kg	→ Mettre dans la cuve du batteur, la farine, le sucre, la vanille et les œufs.
Lait	10 l	→ Travailler au fouet en ajoutant progressivement le lait afin d'obtenir une pâte lisse, homogène et sans grumeaux.
Sucre	2,5 kg	→ Beurrer 4 bacs GN 1/1. les passer au froid. Fleurer.
Œufs	40 pc	→ Étaler les fruits dans les bacs GN.
Vanille liquide	QS	→ Verser l'appareil chinoisé sur les fruits.
Fruits parés	6KG	→ Cuire au four à + 175° C pendant 45 mn environ.
Alcools divers	20 cl	→ Contrôler la cuisson.
		→ Laisser refroidir. Détailler en portions.
		→ On peut abricoter ou bien saupoudrer de sucre glace pour la présentation.
		→ On peut utiliser des fruits frais, secs ou en conserve.

NB

Préférer les fruits frais de saison aux fruits en boîte.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

