

Clafoutis à la cerise et à l'ananas



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 100 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Cerises noires	250 Gramme
207653	Oeuf entier liquide ODF 2 kg Cocotine	0.1 Litre
279850	Ananas extra sweet en morceaux 1 kg Bon&Engagé	250 Gramme
207657	Blanc d'œuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine	0.15 Litre
2481	Lait entier UHT 1 L	0.2 Litre
	Levure	5 Gramme
	Farine	125 Gramme
	Sucre	100 Gramme
	Sel	PM
	Sucre glace	PM
	Citron	10 Pièce

Etapes de préparation

- 1 Blanchir les œufs avec le sucre. Ajouter la farine, les blancs en neige, la levure et le sel
- 2 Chemiser les plats. Mettre la moitié de l'appareil, ajouter les fruits à l'état surgelé et couvrir avec le reste de la préparation. Cuire au four à 175°C pendant 35 minutes
- 3 Passer en cellule de refroidissement rapidement. Saupoudrer de sucre glace et découper au grammage souhaité