



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 28/10/2020

Clafoutis aux agrumes



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
210015	Le sorbet abricot à l'abricot rouge du Roussillon AOP 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
	Œuf	3 Pièce Unitaire
	Lait	1 Litre
	Sucre	100 Gramme
	Farine	100 Gramme
	Meringue	100 Gramme
	Mélange d'oranges, pomelos rouge, pomelos blanc	400 Gramme

Recette

1. Réaliser un appareil à clafoutis traditionnel : œuf, lait, sucre, farine
2. Dans le plat de service, déposer le trio d'agrumes. Puis le recouvrir d'appareil à clafoutis
3. Cuire au four à chaleur sèche température stabilisée à 180°C jusqu'à coloration
4. Servir le clafoutis avec une boule de sorbet abricot accompagnée de quelques éclats de meringue