FICHE DE RECETTE

Clafouti pomme - rhubarbe

Type de recette	
Nombre de portions	12
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
lait entier	ML	80		
farine de blé	GR	40		
sucre cristalisé	GR	25		
sucre vanille	GR	5		
pommes	GR	175		
rhubarbe	GR	75		
beurre	GR	15		
œufs	PCE	2		
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

1: Préchauffer le four à 210 °
2: Laver, éplucher et découper les pommes et la rhubarbe.
3: Mélanger les oeufs avec le sucre et ajouter le beurre fondu
4: Ajouter le lait et ensuite la farine. Mélanger énergiquement
5: Ajouter les morceaux de pommes et de rhubarbe.
6: Mettre un papier sulfurisé au fond d'un gastronome.
7. Verser l'appareil dans le gastronome
8. Cuire environ 30 min.

BIOWALLONIE
GREEN DEAL Cantines Durables
Avec le soutien de la Wallonie