

Clafoutis Bio aux Cerises
80 portions



1. 1,6 kg de Clafoutis Bio alsa Professionnel
5 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio
1,5 kg de cerises égouttées en conserve bio
250 g de sucre glace

Préchauffer le four à 180°C.

Délayer la préparation alsa 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.