

Clafoutis Crumble aux Cerises
Pour 160 portions



1. 1 sachet(s) de 800 g de **Clafoutis Bio alsa Professionnel**
3 L de lait demi-écrémé
300 g de poudre d'amandes
quelques gouttes d'extract d'amande amère
2 kg de cerises dénoyautées (fraîches ou au sirop et égouttées)
1 sachet(s) de 700 g de préparation **Crumble alsa Professionnel**
250 g de beurre mou

Préchauffer le four à 180°C.

Délayer la préparation pour **Clafoutis Bio alsa Professionnel**, la poudre d'amandes et l'extract d'amande amère dans le lait.

Verser la préparation dans un bac gastro beurré.

Ajouter les cerises.

Faire cuire 20 minutes.

Pendant ce temps, verser la préparation pour **Crumble alsa Professionnel** dans la cuve du robot avec crochet ; ajouter le beurre découpé en morceaux.

Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide pour obtenir une pâte à crumble.

Répartir cette préparation sur le clafoutis sur 1 bon centimètre, enfourner à nouveau pour 15 min, le dessus doit être bien croquant.

Servir tiède.

2. **ASTUCE**

Selon la saison, faire varier les fruits : pommes, cerises, pêches, etc...