

Clafoutis Poire-Amande
Pour 150 portions



- 1 sachet(s) de 800 g de **Clafoutis Bio alsa Professionnel**
3 L de lait demi-écrémé
200 g de poudre d'amandes
50 demi-poires (fraîches, pelées et épépinées ou au sirop)
200 g d'amandes effilées.

Préchauffer le four à 180°C. Délayer la préparation pour **Clafoutis Bio alsa Professionnel**, la poudre d'amandes dans le lait. Verser dans des petits moules beurrés. Déposer délicatement une demi-poire taillée en lamelles. Parsemer de quelques amandes effilées. Faire cuire 30 min à four chaud. Servir tiède.

2. **ASTUCE**

Personnalisez vos recettes selon les saisons avec des pommes, cerises ou pêches.