



Pour cette nouvelle semaine et dans cette...

publié le 14/09/2020

Pour cette nouvelle semaine et dans cette période de vendange nous allons faire honneur aux vendangeurs en préparant un clafoutis aux raisins !!

Pour nos 300 clients, qui vont pouvoir apprécier notre pâtisserie du jour le jeudi 10 septembre nous avons besoin de :

120 œufs

6 litres de lait

3 kg de farine

1.8 kg de sucre en poudre

1 kg de beurre

0.25 cl de cognac

4 kg de raisin si possible du Chasselas

Chemiser votre moule (beurrer et fariner le fond et les bords) y installer vos raisins préalablement lavés et égrainés.

Faire un puits au centre de votre farine et y ajouter les œufs entiers battus le sucre et le beurre fondu. Ajouter votre lait tiédi auparavant .Bien mélanger et y ajouter votre cognac.

Verser votre appareil dans votre moule sur vos raisins et faire cuire le tout à 220° 30 à 35 minutes.

A vos cuisines et bonnes préparations.

Nous vous souhaitons une bonne semaine.

Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.