

## DESSERT

# CLAFOUTIS AUX PÊCHES

et Kiri®

⌚ Préparation : 15 min - Cuisson : 35 à 40 min

€ Prix de revient unitaire HT par portion produite : 

### INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou 125 enfants en primaire

- 2,5 L de lait
- 1,5 kg de sucre en poudre
- 1,5 kg de farine
- 2 L d'œufs
- 10 g de sel
- 5 kg de pêches fraîches
- 100 g d'arôme vanille
- 1,5 kg de Kiri®

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Dans la cuve du batteur, mélanger la farine, le sel, le sucre, et l'arôme de vanille.
2. Mixer à part le Kiri® avec les œufs (au cutter par exemple) puis l'ajouter progressivement aux poudres en fouettant.
3. Ajouter enfin le lait et bien mélanger à nouveau.
4. Verser la préparation dans des bacs gastronomes ou caissette de liaison bien beurrés puis disposer les pêches en quartiers.
5. Enfourner pendant 35 à 40 minutes à 180 °C.



#### Ration recommandée

Pour un enfant en primaire : 40 - 60 g/pers.

Pour un adolescent en collège / lycée : 60 - 80 g/pers.

#### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 673,60 kJ / 160,54 kcal - Matières grasses : 5,43 g dont acides gras saturés : 2,95 g - Glucides : 23,06 g dont sucres : 15,17 g - Protéines : 4,63 g - Sel : 0,46 g

