



DESSERT

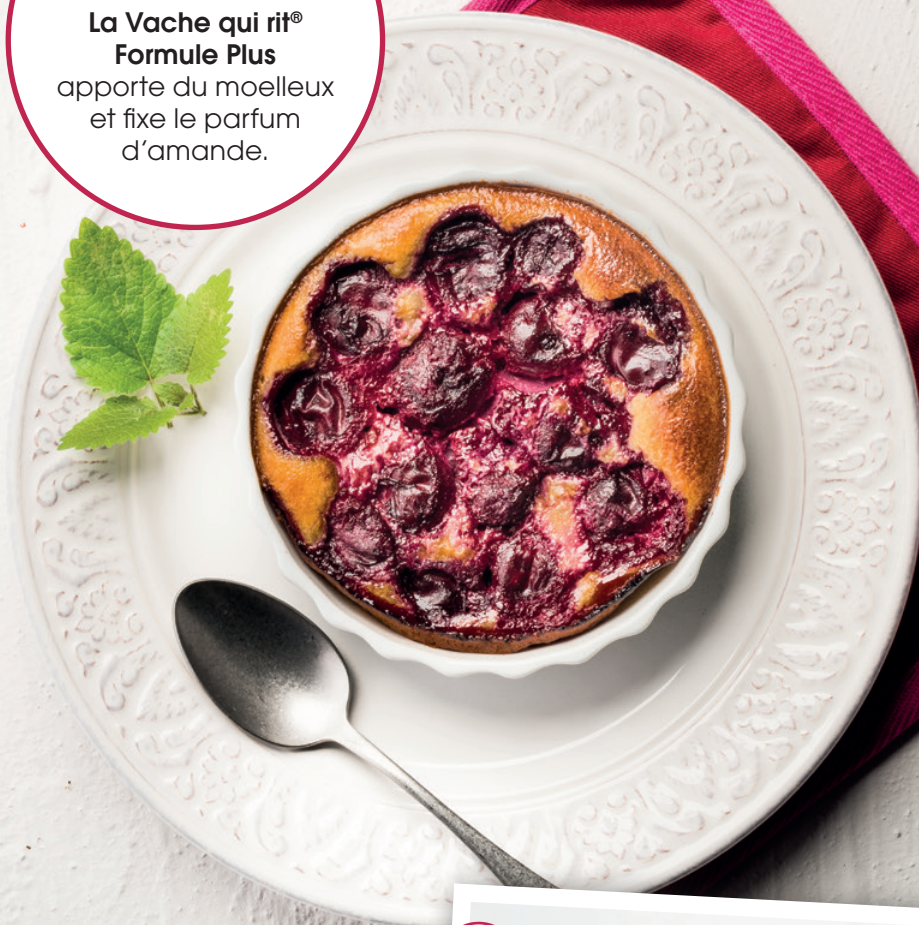
# Clafoutis aux cerises

avec La Vache qui rit® Formule Plus



## LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit®  
Formule Plus  
apporte du moelleux  
et fixe le parfum  
d'amande.



## TEXTURE MANGER-MAINS



### Astuce du chef

Servir le clafoutis  
tiède pour que le  
parfum d'amande  
soit plus présent.



DESSERT

# Clafoutis aux cerises

avec La Vache qui rit® Formule Plus

COÛT  
par convive

0€ — 1€

## INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVÉS :



400 g  
d'amandes  
en poudre

+



800 g de  
sucre semoule

+



320 g  
de farine

+



1,6 kg  
d'œufs



2 kg de  
**La Vache qui rit®  
Formule Plus**

+



1,5 L  
de lait

+



3 kg de  
griottes  
surgelées

+



100 g de  
sucre glace

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Mélanger les amandes, le sucre, la farine et les œufs.
2. Ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus** et le lait.
3. Répartir les griottes dans les plats beurrés et farinés.
4. Recouvrir avec l'appareil à clafoutis.
5. Mettre dans un four à 180°C pendant 30 minutes.
6. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Apports nutritionnels de la recette  
par rapport à la même recette sans  
**La Vache qui rit® Formule Plus**

- 42% de protéines en plus
- 4,5 fois plus de calcium
- 6,5 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 100 g) : Energie : 643,2 Kj / 153,7 Kcal - Matières grasses : 6,9 g - Dont acides gras saturés : 2,7 g - Glucides : 16,1 g - Dont Sucres : 13,7 g - Protéines : 6,4 g - Sel : 0,4 g - Calcium : 285,4 mg - Vitamine D : 2,9 µg



## TEXTURE MANGER-MAINS

### INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVÉS :

- 3 kg de griottes
- 600 g de sucre
- 45 g d'agar-agar
- 400 g d'amandes en poudre
- 800 g de sucre semoule
- 320 g de farine
- 1,6 kg d'œufs
- 2 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 1,5 L de lait

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Cuire les griottes avec le sucre et l'agar-agar, puis mixer.
2. Couler dans une plaque GN1 et mettre en cellule.
3. Mélanger les amandes, le sucre, la farine et les œufs.
4. Ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus** et le lait.
5. Couper la mixture en dés.
6. Répartir les dés de griottes dans les plaques GN1 munies d'une feuille de papier sulfurisé.
7. Recouvrir avec l'appareil à clafoutis et bien filmer.
8. Mettre dans un four vapeur ou mixte à 95°C jusqu'à obtenir 85°C à cœur pendant 25 minutes.
9. Mettre en cellule puis démouler et couper en bouchées manger-mains.

COÛT  
par convive

0€ — 1€



Apports nutritionnels de la recette  
par rapport à la même recette sans  
**La Vache qui rit® Formule Plus**

- 42,5% de protéines en plus
- 4,5 fois plus de calcium
- 6,5 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 100 g) : Energie : 728,3 Kj / 173,8 Kcal - Matières grasses : 6,9 g - Dont acides gras saturés : 2,7 g - Glucides : 21,2 g - Dont Sucres : 18,7 g - Protéines : 6,4 g - Sel : 0,4 g - Calcium : 285,9 mg - Vitamine D : 2,9 µg