

# CLAFOUTIS DES VENDANGES

Nombre de couvert : 125  
Description :

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Farine	1,4 kg	- Beurrer au pinceau vos plaques, passer au froid, fariner.
Sucre semoule	1,25 kg	- Dans la cuve d'un batteur, mettre la farine, le sucre, le sel, les œufs, les éléments aromatiques.
Raisins	10 kg	- Mélanger pour obtenir une pâte sans grumeaux.
Oeufs	30	- Ajouter progressivement le lait.
Lait	7 l	- Mettre les fruits lavés, dans les plaques de cuisson.
Sel	15 g	- Verser sur les fruits l'appareil chinoisé.
Cannelle	QS	- Cuire au four à 160°C pendant environ 20/25 minutes.
Vanille	QS	
		<p><b>NB :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- On peut glacer en fin de cuisson avec du sucre glace, cristallisé ou en grains celui ci laissera des traces de sucre agréable à voir.</li> <li>- Il faut 4 plaques de 60 x 40 sur 4 cm de hauteur.</li> <li>- Gastro 1/1 toutes adaptations est possible avec d'autres récipients.</li> <li>- Un alcool peut être ajouté et les condiments aromatiques peuvent changer en fonction des fruits pour un mariage judicieux.</li> <li>- Le raisin peut-être blanc ou noir, le blanc est plus joli en clafoutis ne laissant pas apparaître de coloration dans la pâte lors de la cuisson</li> </ul>