

CLAFOUTIS à partir du *Kit Futé Gourmand*

1. Le *Kit Futé Gourmand*



Dans un sachet, mélanger :

- 3 C. à S d'amandes en poudre (env. 20g)
- 3 C. à S de sucre (env. 20g)

Dans un pot, mélanger :

- 40 g de farine de blé
- 40 g de fleur de maïs (Maizena)
- 50 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel (facultatif)



kit rempli avec sachet sur le 1er mélange

2. L'étiquetage du kit



Kit Futé Gourmand pour Clafoutis

3. Le CLAFOUTIS à partir du kit

Pour un moule d'env. 27 cm de diamètre

Saupoudrer le contenu du sachet du kit (sucre + poudre d'amandes) sur les fruits



Kit + 2 œufs, 100 ml lait, 200 ml crème liquide

Battre les 2 œufs

Ajouter le reste du kit (mélange du pot farine, maizena, sucre, levure +/- sel)

Ajouter progressivement la crème liquide puis le lait



Moule beurré + 600 à 800g fruits



180°C 35 à 40 minutes



Clafoutis aux mirabelles



Clafoutis aux cerises

Retrouvez d'autres Kits Futés Gourmands et astuces sur le site **Les Kits Futés du Quotidien** :

<https://les-kits-futes-du-quotidien.com>