

CLAFOUTIS DE TOMATES CERISES

et La Vache qui rit®

⌚ Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min € Prix de revient unitaire HT par portion produite : $\frac{1}{0} \frac{1}{1€}$

INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou 125 enfants en primaire

- 2,6 kg de lait
- 2 L d'œufs
- 2,6 kg de **La Vache qui rit**®
- 1,3 kg de farine
- Sel / Poivre
- 500 g de beurre
- 3,25 kg de tomates cerises
- 70 g de romarin



"On peut imaginer une grande variété de recettes avec ces produits."

Gilles Flageul, chef de cuisine,
Restaurant scolaire de la mairie de Plouer

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Mixer ensemble le lait, les œufs, **La Vache qui rit**® et la farine.
2. Rectifier l'assaisonnement.
3. Mouler l'appareil en plaques gastronomes ou caissette de liaison bien beurrées.
4. Disposer les tomates cerises coupées en deux.
5. Parsemer le tout de romarin séché.
6. Cuire au four 25 minutes à 170 °C.



Ration recommandée

Pour un enfant en primaire : 60 - 80 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 80 - 110 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 658,30 kJ / 157,32 kcal - Matières grasses : 9,31 g dont acides gras saturés : 5,44 g - Glucides : 11,38 g dont sucres : 3,81 g - Protéines : 6,47 g - Sel : 0,47 g

