

# Clafouti

100 portions

## Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site [www.nospetitsmangeurs.org](http://www.nospetitsmangeurs.org).

## Précision ou commentaire de l'établissement

**VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES** : Pour varier, on peut remplacer les poires par des pêches en conserve ou encore par des framboises ou des bleuets surgelés.

### Description de la portion et du service

Servir une portion par enfant, accompagnée d'un verre de lait de 125 ml (1/2 tasse).

### Rendement de la recette

10 kg

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

4 insertions de 2 po/5 cm

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	150	Sodium (mg)	55
Protéines (g)	3	Lipides (g)	2
Glucides (g)	29	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	2



Québec 



# Clafouti

100 portions

## Rendement de la recette

10 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Quantité suffisante	Enduit végétal en vaporisateur	<b>MISE EN PLACE LA VEILLE</b> Cette recette peut être entièrement préparée la veille.  <b>MÉTHODE</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Préchauffer le four à convection à 165 °C (330 °F) ou le four conventionnel à 180 °C (350 °F).</li><li>2. Dans les insertions préalablement vaporisées d'enduit végétal, déposer les demi-poires les unes contre les autres, côté plat sur le fond. Réserver.</li><li>3. Dans un grand bol, mélanger le sucre, les œufs, la vanille et le sel.</li><li>4. Ajouter graduellement la farine puis le lait. Bien mélanger pour obtenir une préparation lisse (passer au chinois si nécessaire).</li><li>5. Verser le mélange sur les poires (mesurer 1,25 l (5 tasses) par insertion).</li><li>6. Cuire au four à convection pendant environ 30 min (ou au four conventionnel environ 1 h 15 min), ou jusqu'à ce que le dessus du clafouti soit doré et son centre ferme.</li><li>7. Laisser refroidir complètement avant de couper le contenu de chaque insertion en 24 portions (environ 100 g chacune).</li></ol>
11 conserves de 796ml	Poires en moitiés, égouttées	
900 ml (3 2/3 tasses)/800 g	Sucre granulé	
26 un.	Œufs	
30 ml (2 c. à soupe)	Extrait de vanille	
5 ml (1 c. à thé)/6 g	Sel	
1,1 L (4 1/2 tasses)/625 g	Farine tout usage	
2,5 L (10 tasses)	Lait	

