

Recette végétarienne

LE CLAFOUTIS FORESTIER



INGRÉDIENTS

(100 portions)

	Quantité
• Œufs frais	24 pièces
• Lait ½ écrémé	4 L
• Crème liquide	2 L
• Farine	2 kg
• Champignons blonds	5 kg
• Persil	0,5 botte
• Ciboulette	0,5 botte
• Ail	1 tête
• Echalote	0,5 kg
• Cumin	0,005 kg
• Huile d'olive	0,1 L

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Émincer les champignons, le persil, la ciboulette. Hacher l'ail et ciseler l'échalote.

Faire suer l'ail et l'échalote avec de l'huile d'olive, ajouter les champignons. Faire cuire jusqu'à l'élimination complète de l'eau de végétation. Assaisonner. Ajouter les herbes ciselées une fois la cuisson terminée.

Mélanger les œufs, le lait et la crème ensemble au batteur.

Incorporer la farine tamisée pour éviter les grumeaux. Assaisonner.

Ajouter la garniture à l'appareil.

Mouler dans des ramequins individuels ou en bacs gastro préalablement graissés.

Cuire au four 35 minutes à 180°C.