

Clafoutis de patidou, amandes & miel

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



45 minutes



4-6 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 courges patidou
- 70 g de poudre d'amande*
- 3 œufs*
- 70 g de farine de petit épeautre* T70
- 100 g de miel Denis Bettend
- 1/2 l de lait d'amande* Perl'Amande
- 20 g d'amandes* effilées
- 1 pincée de sel

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Éplucher (ou brosser !) les courges patidou et les couper en tranches ou en lamelles, puis déposer ces dernières dans un plat huilé et fariné.
2. Dans un cul-de-poule, mélanger la farine, la poudre d'amande et le sel.
3. Dans un autre cul-de-poule, battre les œufs, le lait d'amande et le miel, puis verser sur le mélange précédent et délayer au fouet.
4. Recouvrir les tranches de courges patidou et saupoudrer d'amandes effilées.
5. Enfourner 40 minutes à 180°C et servir tiède ou froid !

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Haoua
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82