

# Clafoutis de patidou, amandes & miel

## RECETTE

[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://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 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

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

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