



Clafoutis aux cerises



2
portions

20 min

30 min



- ✓ 1 bouteille de 200 ml de Delical Boisson Lactée Nature
- ✓ 150 g de cerises
- ✓ 40 g de farine
- ✓ 30 g de sucre roux en poudre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile
- ✓ 1 noix de beurre

- ✓ Lavez, séchez puis dénoyotez les cerises.
- ✓ Mélangez dans un saladier la farine, le sucre, la bouteille de Delical Boisson Lactée Nature, l'huile, les jaunes d'œufs.
- ✓ Battez séparément les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les ensuite à la préparation.
- ✓ Dans un moule beurré, disposez les cerises, puis versez le mélange par-dessus.
- ✓ Mettez au four à 180°C (th 6), faites cuire pendant 30 à 35 min.

360 kcal **20,0 g** Protéines
/ Pour 200 ml



L' Astuce Gourmande

Afin que les fruits ne tombent pas au fond du plat, roulez-les dans la farine. Pour rajouter une note aromatique à votre dessert, vous pouvez utiliser le Delical Boisson Lactée Vanille en remplacement de la saveur nature.

Le produit Delical Boisson Lactée Nature est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales, pour les besoins nutritionnels en cas de dénutrition ou risque de dénutrition.

Avis important : A utiliser sous contrôle médical. Aliment incomplet, ne peut être utilisé comme seule source d'alimentation. Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans. Ne pas utiliser en cas de galactosémie. La prescription est à adapter pour les patients atteints d'insuffisance rénale et/ou hépatique ou pour un usage pédiatrique.