

Recettes Lilian

Allergies aux



même à l'état de trace

- crabes
- crevettes
- crustacés
- ARACHIDES
- fruits à coques (Noix pécans - cajou - pistache...)
- œufs

* clafouti aux fruits (on peut mettre des pommes, abricots, poires, framboises...)

- 100g de sucre
- 200g de farine
- 1 sachet de levure Alsa.
- 1/2 l de lait
- 60g de beurre
- 5 pommes ou autres fruits

- mélanger sucre - farine - levure puis incorporer le lait et le beurre fondu.
- mettre les fruits dans le plat
- verser la préparation sur les fruits

puis au four à 180°C pendant 40 min
⚠. suivant les fruits le temps de cuisson peut être allongé.

* pâte à crêpes

pour 10 crêpes:

- 250g de farine
- 50 cl de lait
- 2 sachets sucre vanillé
- 50g de beurre fondu

Repos 30 min