

Le rendez-vous
SPAÑASOL
SPANISH FOOD



CLAFOUTIS FAÇON SPAÑASOL

INGRÉDIENTS

100G D'ASPERGES BLANCHES SPAÑASOL
100G DE POIVRONS PIQUILLOS EN
LANIÈRES À L'AIL SPAÑASOL
1 PAQUET D'AMANDES GRILLÉES SPAÑASOL
PIMENTON DOUX FUMÉ SPAÑASOL
20CL DE LAIT
20CL DE CRÈME LIQUIDE
2 OEUFS
50G DE FARINE

 PRÉPARATION 10 MINUTES

 CUISSON 45 MINUTES

 PORTIONS 4 PORTIONS

PRÉPARATION

- 1) PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°
- 2) ÉGOUTTER ET COUPER LES ASPERGES BLANCHES SPAÑASOL EN 3,
- 3) ÉGOUTTER LES POIVRONS PIQUILLOS EN LANIÈRES À L'AIL SPAÑASOL,
- 4) DANS UN SALADIER, BATTRE AU FOUET LE LAIT, LA CRÈME, LA FARINE ET LES OEUFS, SALER ET POIVRER,
- 5) SAUPOUDRER DE PIMENTON DOUX FUMÉ SPAÑASOL SELON VOTRE CONVENANCE PUIS REMUER,
- 6) DANS LE FOND D'UN PLAT À FOUR, DÉPOSER LES ASPERGES BLANCHES SPAÑASOL ET LES POIVRONS PIQUILLOS SPAÑASOL PUIS VERSER LA PRÉPARATION LAIT, CRÈME, FARINE OEUFS, ET PIMENTON DOUX FUMÉ SPAÑASOL,
- 7) PARSEMER D'AMANDES GRILLÉES SPAÑASOL
- 8) ENFOURNER POUR 45MIN À 180°
- 9) C'EST PRÊT ! À MANGER CHAUD OU FROID SELON VOS ENVIES !

La recette vidéo ici

