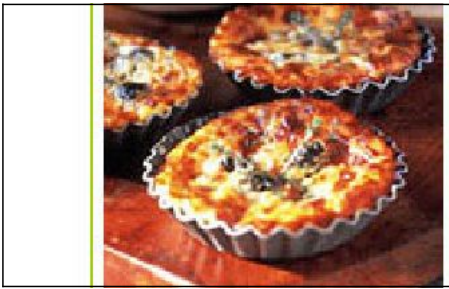


MINI CLAFOUTIS DE PROVENCE MAISON 120g


Niveau	Bon Marche		
Catégorie	3011 Quiches - tartes - Feuilletes		
Type	TOUS		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:15	Cuisson	00:10
		Repos	00:00

Descriptif	Mini clafoutis de provence		
Note			
Coût matière portion HT	0,25	Prix de vente réel TTC	0,26
Coût matière total HT	0,25	Coefficient multiplicateur	1,04
Marge brute	0,00		

Progression

Préparation :

Préchauffez votre four th.7 (210 C).

Dans un saladier, cassez les oeufs et mélangez-les bien.

Incorporez ensuite le lait, la crème fraîche, la maizena, le thym, le sel et le poivre puis mélangez délicatement.

Beurrez 6 moules à tartelettes individuels.

Garnissez ces moules de 5 olives chacun puis versez dessus la préparation à base d'oeufs.

Enfournez pour 10 min puis à la sortie décorez de brindilles de thym.

Servez chaud ou froid avec une salade, c'est un régal !

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
CREME FRAICHE 32 %MG - POT 1000 G - Frais	30,000	Gramme	0,00	0,08
OEUFS FRAIS MOYEN 53/63 X 60 - Frais	0,500	Piece	0,09	0,05
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	7,000	Gramme	0,00	0,03
LAIT 1/2 ECREME UHT - BRIK 1000 G - Frais	30,000	Gramme	0,00	0,02
THYM MOULU - BTE 400 G -	0,500	Gramme	0,01	0,00
OLIVES NOIRES DENOYAUTEES 30/33 - BTE 4/4 550	5,000	Piece	0,01	0,03
MAIZENA - PQ 750 G	1,000	Gramme	0,01	0,01
THYM - BOTTE - Frais	2,000	Gramme	0,02	0,04
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,00	0,00
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,100	Gramme	0,01	0,00