

Recette du clafoutis aux cerises

Liste des ingrédients :

- 100 grammes de farine;
- 100 grammes de sucre;
- 4 œufs;
- 25 cl de crème liquide épaisse;
- un sachet de sucre vanillé;
- une pincée de sel;
- 400 grammes de cerises;
- une noix de beurre.

Liste des ustensiles :

- un saladier;
- une cuillère en bois;
- un moule à manquer.



Recette :

1. Se laver les mains.
Battre les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel.
Faire blanchir le mélange.



2. Rajouter la farine et bien mélanger.



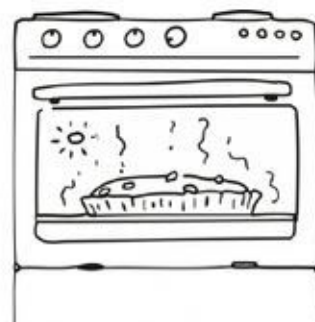
3. Rajouter la crème liquide épaisse pour obtenir une pâte bien lisse.



4. Répartir les cerises au fond du moule beurré puis verser la pâte dessus.



5. Mettre à cuire dans le four 30 minutes à 200°C.



Classe des Grande Section, maternelle Danielle Casanova, Argenteuil, année 2011-2012

