

# Une recette traditionnelle: le CLAFOUTIS AUX CERISES

Recette pour un clafoutis aux cerises traditionnel

Moule à manqué de 24 cm - 500 g de cerises - 30 cl de lait - 100 g de farine - 100 g de sucre - 1 pincée de sel - 3 oeufs - 60 g de beurre fondu.

(On peut aussi l'essayer avec d'autres fruits ou bien des légumes!)

Reconstitue la recette.

Replace les indications sous l'image qui correspond.



|                               |  |   |
|-------------------------------|--|---|
| Mettre au four.               | Mélanger.  | Ajouter le sucre restant et une pincée de sel et battre au fouet. |
| Mettre les oeufs dans un bol. | Laver et dénoyauter les cerises.                               | Placer les cerises dans un plat beurré.                           |
| Ajouter le beurre fondu.      | Verser la moitié du sucre dans les cerises et laisser mariner. | Servir tiède ou froid.  |
| Ajouter la farine.            | Verser la préparation sur les cerises.                         | Ajouter le lait.  |