

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.

Remplace 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.