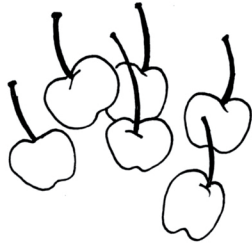


La recette du clafoutis



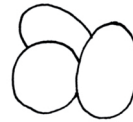
500 g.



130 g.



60g.



3



2 verres

1. Lave les cerises, égoutte et équeute-les.
2. Mélange le sucre et la farine, incorpore les œufs un à un (n'oublie pas de les casser au préalable), puis ajoute le lait.
3. Dispose les cerises dans un plat à tarte, puis verse la pâte au-dessus.
4. Avec l'aide d'un adulte, enfourne le clafoutis dans le four préchauffé à 190°C.
5. Va bouquiner tranquillement pendant 40 minutes, puis demande à un adulte de sortir le clafoutis du four et laisse-le refroidir.
6. Si tu invites une sorcière, ne lui dis pas à l'avance que les cerises n'ont pas été dénoyautées. A coup sûr, elle se cassera un chicot, mais attention, elle risque d'en garder une dent contre toi !

