

Clafoutis aux cerises



Clafoutis aux cerises

Ingrédients

- 1/4 de litre de lait



- 100 grammes de farine



- 90 grammes de sucres



- 6 œufs



- 750 grammes de cerises



- un peu de sel et de beurre

Ustensiles

- Un grand bol

- Un fouet

- Un plat allant au four



Marche à suivre

1. Mélange la farine avec les œufs entiers.
2. Ajoute le sucre et une pincée de sel.
3. Verse peu à peu le lait en battant la pâte avec un fouet.
4. Verse la pâte dans un plat beurré.
5. Enlève les noyaux des cerises et répartis-les dans la pâte.
6. Fais cuire pendant 35 minutes au four. (thermostat 6).
7. Laisse refroidir !

Bon appétit !



Clafoutis aux cerises

1. Combien y a-t-il d'illustrations dans ce texte ?	Il y a 7 illustrations. ● Il y a 4 illustrations. ● ● Il y a 2 illustrations. ● ● ● 
2. Quel est le genre de ce texte ?	C'est une recette de cuisine. ● C'est une histoire. ● ● C'est un texte documentaire. ● ● ●
3. Combien y a-t-il de paragraphes dans ce texte ?	Il y a 5 paragraphes. ● Il y a 4 paragraphes. ● ● Il y a 3 paragraphes. ● ● ●
4. Combien y a-t-il de mots dans le titre ?	Il y a 2 mots dans le titre. ● Il y a 3 mots dans le titre. ● ● Il y a 4 mots dans le titre. ● ● ●
5. Quelle quantité de farine doit-on utiliser ?	Il faut 100 grammes de farine. ● Le texte ne le dit pas. ● ● Il n'y a pas de farine dans cette recette. ● ● ●
6. Combien faut-il d'œufs pour ce clafoutis ?	Il faut 6 œufs. ● Il faut 3 œufs. ● ● Le texte ne le dit pas. ● ● ● 
7. Pour combien de personnes ce clafoutis est-il fait ?	Il est fait pour 2 personnes. ● Le texte ne le dit pas. ● ● Il est fait pour 20 personnes. ● ● ●
8. Par quoi commence-t-on le clafoutis ?	par verser la pâte dans un plat beurré ● Le texte ne le dit pas. ● ● par mélanger la farine et les oeufs ● ● ●
9. Doit-on garder les noyaux des cerises ?	Le texte ne le dit pas. ● Non, il faut enlever les noyaux. ● ● Oui, il faut garder les noyaux. ● ● ●
10. Sur quelle position doit-on mettre le thermostat ?	On le met sur 2. ● On le met sur 6. ● ● Le texte ne le dit pas. ● ● ●