http://ec-villedomer.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php/spip.php?article297

Clafoutis aux deux raisins

- Archives - Année scolaire 2009-2010 - classe CP CE1 - DECOUVERTE DU MONDE - LA SEMAINE DU GOUT -

Date de mise en ligne : vendredi 16 octobre 2009

Copyright © Ecole de Villedômer - Tous droits réservés

Recette :

CLAFOUTIS AUX 2 RAISINS<o:p></o:p>

<o:p> </o:p>

IngrÃ©dients<o:p></o:p>	Ustensiles<o:p></o:p>
3 Å“ufs	1 passoire
135 g de sucre en poudre	1 torchon
60 g de poudre dâ€™amande	1 saladier
2 cuillÃ¨res Ã soupe rase de fÃ©cule	1 cuillÃ¨re
1 /4 de litre de lait	1 fouet
100 g de beurre	1 verre doseur
1 grappe de raisin noir	1 casserole
1 grappe de raisin blanc	1 moule rond

<o:p> </o:p>

<o:p> </o:p>

PREPARATION<o:p></o:p>

<o:p> </o:p>

1. PrÃ©chauffer le four sur 200 degrÃ©s.

2. Laver, Ã©goutter et essuyer les grains de raisins.

Copyright © Ecole de Villedômer

3. Beurrer le moule Ã gÃ¢teau.

4. DÃ©poser les grains de raisin au fond du moule.

5. Casser les Å“ufs dans le saladier et ajouter le sucre, la poudre dâ€™amande et la fÃ©cule.

6. MÃ©langer tout.

7. Verser le lait dans la casserole ; le faire chauffer (sans le faire bouillir).

8. Ajouter le beurre en morceaux ; le faire fondre.

9. Verser la prÃ©paration dans le saladier et mÃ©langer avec le fouet.

10. Verser la pÃ¢te sur les raisins.

11. Mettre au four et cuire 35 minutes.

Copyright © Ecole de Villedômer