



## JEU : C'EST PAS DE LA TARTE !



### COMMENT ON JOUE ?

#### 1 - Lisez la recette du clafoutis à la cerise :

- ◆ Préchauffer votre four TH7 (210°C)
- ◆ Dans un plat beurré, mettre les cerises.
- ◆ Mélanger les oeufs avec le sucre, puis la farine, bien remuer.
- ◆ Ajouter le sucre vanillé, le beurre fondu, la crème liquide et le lait.
- ◆ Verser sur les cerises.
- ◆ Mettre au four 30 minutes.



#### LE SAVIEZ-VOUS ?

Très populaire, le clafoutis est apparu dans le centre de la France, plus précisément dans le Limousin, durant le XIXe siècle. Chez les Auvergnats, le clafoutis est appelé « millard » ou « milliard » lorsqu'il est confectionné avec des cerises noires.

Deux opinions divergent sur l'étymologie du mot clafoutis : il tirerait son origine du mot occitan « clafir » voulant dire « remplir », sous-entendu de cerises, ou bien du mot latin « clavo figere » signifiant « fixer avec un clou » en référence aux cerises comme fixées dans la pâte.

À la fois fondante et moelleuse, la pâte du clafoutis est gourmande, semblable à celle d'une pâte à crêpes ou d'un flan. Aujourd'hui, d'autres fruits peuvent composer le clafoutis comme la pomme, la poire, l'abricot, la prune... Nous vous proposons de réaliser aujourd'hui la mythique et légendaire recette du clafoutis à la cerise.



## 2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 6 personnes

INGRÉDIENTS	LAIT	SUCRE VANILLÉ	FARINE	SUCRE	ŒUFS	BEURRE	CERISES
<b>POUR 3 PERSONNES</b>	15 cl	1/3 DU SACHET	40 g	30 g	2	25 g	212 g
<b>POUR 6 PERSONNES</b>							

Solutions : 30 cl de lait, 3/4 du sachet de sucre vanillé, 80 g de farine, 60 g de sucre, 4 œufs, 50 g de beurre, 424 g de cerises.