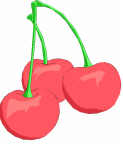








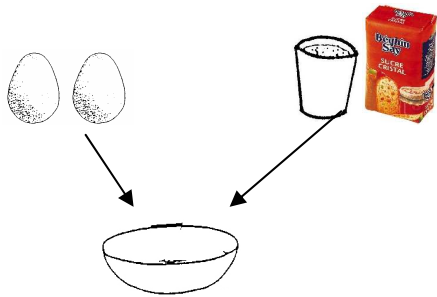



Clafoutis aux cerises

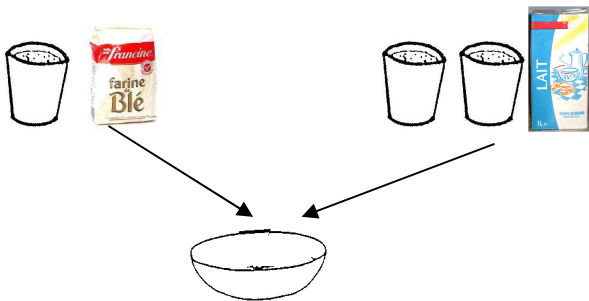
Les ingrédients :			Les ustensiles :	
				un saladier
des cerises	de la farine	du sucre		une cuillère
				un verre
du lait	2 œufs			un moule à tarte

1.



Mélanger  2 œufs avec 1 pot de sucre.

2.

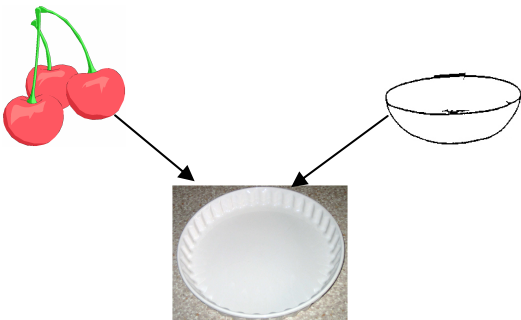


Ajouter 1 pot de farine et 2 pots de lait.

Mélanger



3.



Enlever les noyaux des cerises et les déposer au fond du moule. Verser la préparation au-dessus

4.

faire cuire  à four chaud (220°)