

Le Clafoutis

La recette d'un pays francophone

Yerin Kim



Pays d'origine



Cette dessert vient de Limousin dans la France.

Cette nom signifie "remplir", parce que cette s'emplir avec la pâte et les fruits.



Les ingrédients

Deux œufs



Un tasse
farine (200 g)



Un demi
litre lait



Trois quarts
d'une tasse
sucre (150 g)



Une pinte
myrtilles



Le beurre pour
la poêle



Plus vocabulaire important



 préchauffer

chauffer avant de cuisiner



 vaporiser

verser tres doucement



 égoutter

enlever le liquide

01



J'ai préchauffé le four à 350 degré Fahrenheit.

02

J'ai fendu les
œufs, et j'ai
battu les œufs.



03

J'ai ajouté le sucre,
et j'ai battu les
œufs et le sucre.



04

J'ai ajouté la
farine, ensuite
j'ai versé le lait.



05

J'ai mélangé la
pâte.



06

J'ai lavé et
égoutté les
myrtilles.



07

J'ai vaporisé le
beurre sur le
plat.



08

J'ai ajouté les
myrtilles sur le
plat.



09



J'ai versé la pâte
dans le plat.

10

J'ai mis le plat au
four pour trente
minutes.



Voilà!

