



Calendrier 2021



Pâtisseries et desserts aux fruits de saison des CE2-CM1



L'intégralité des bénéfices de la vente de ces calendriers 2021 servira à financer le séjour pédagogique des élèves de CM en classe de neige, à La Chapelle d'Abondance (74), en janvier/février 2022

Mai 2021



Lou-Ann - Margot - Manon

Clafoutis à la cerise

Ingredients du clafoutis à la cerise (6 personnes)

- 30 g de beurre
- 75 g de farine
- 45 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 500 g de cerises (dénoyautées de préférence)
- 15 cl de lait
- $\frac{3}{4}$ de sachet de sucre vanillé
- 2 pincées de sel
- sucre glace

E tapes de la recette

Fouetter les œufs et le sucre dans un bol puis ajouter le beurre fondu.

Ajouter le lait.

Ajouter la farine, le sel et bien mélanger au fouet.

Ajouter les cerises (avec ou sans noyaux).

Verser dans un moule beurré d'environ 20cm de diamètre.

Parsemer de petites noisettes de beurre et le sucre vanillé.

Enfourner 30 min à 220°C.