



# Les Délices de Katherine



Le clafoutis peut se manger **chaud** ou **froid**, selon les préférences.

## INSTRUCTIONS

Préchauffez le four à 210°C

### Préparez les fruits et la pâte

- Lavez les cerises et égouttez-les.
- Faites **fondre** 45 g de beurre.
- Dans un grand bol, **mélangez** la farine, le sucre, le sel.
- Incorporez les oeufs **un par un** et mélangez.
- Ajoutez le beurre fondu.

### Préparez le plat de cuisson

- Beurrez le plat avec 15 g de beurre fondu.
- **Versez** les cerises dans le plat.
- Versez le mélange **au-dessus** des cerises.

### Cuisson

- Mettez le plat au four pendant 10 minutes à 210°C - 410°F.
- **Baissez** la température à 180°C - 350°F.
- **Cuisez** encore pendant 20 minutes.

On peut remplacer les cerises par des **abricots**, des **poires**, des **mûres**, des **framboises**, ou un mélange de fruits.

Bon appétit!

# Le Clafoutis aux Cerises

Préparation **10 minutes**

Cuisson **30 minutes**

Pour **8 personnes**

## INGRÉDIENTS

- 600 g de **cerises dénoyautées**
- 60 g de **beurre salé**
- (45 g pour la pâte et 15 g pour le **plat de cuisson**)
- 4 **oeufs**
- 25 cl de **lait entier**
- 120 g de **farine**
- 60 g de **sucré**
- 1 **pincée** de **sel**

## Conversion des quantités

600 g	1 livre 5 onces (21 onces)
60 g	4 <b>cuillères à soupe</b>
45 g	3 cuillères à soupe
15 g	1 cuillère à soupe
25 cl	1 <b>tasse</b>
120 g	1/2 tasse
60 g	1/4 tasse

## DICTIONNAIRE

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>cerise (f)</b> - cherry</li> <li>• <b>dénoyauté,e</b> - pitted</li> <li>• <b>beurre (m)</b> - butter</li> <li>• <b>salé,e</b> - salted</li> <li>• <b>plat (m) de cuisson</b> - baking dish</li> <li>• <b>oeuf (m)</b> - egg</li> <li>• <b>lait (m)</b> - milk</li> <li>• <b>entier,ère</b> - whole</li> <li>• <b>farine (f)</b> - flour</li> <li>• <b>sucré (m)</b> - sugar</li> <li>• <b>pincée (f)</b> - pinch</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>sel (m)</b> - salt</li> <li>• <b>préchauffer</b> - to preheat</li> <li>• <b>four (m)</b> - oven</li> <li>• <b>pâte (f)</b> - batter</li> <li>• <b>égoutter</b> - to drain</li> <li>• <b>fondre</b> - to melt</li> <li>• <b>mélanger</b> - to mix</li> <li>• <b>un par un</b> - one at a time</li> <li>• <b>verser</b> - to pour</li> <li>• <b>au-dessus</b> - on top of</li> <li>• <b>baisser</b> - to lower</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>cuire</b> - to bake</li> <li>• <b>abricot (m)</b> - apricot</li> <li>• <b>poire (f)</b> - pear</li> <li>• <b>mûre (f)</b> - blackberry</li> <li>• <b>framboise (f)</b> - raspberry</li> <li>• <b>chaud</b> - warm</li> <li>• <b>froid</b> - cold</li> <li>• <b>cuillère (f) à soupe</b> - table spoon</li> <li>• <b>tasse (f)</b> - cup</li> </ul> |
|---|---|--|