

<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1572>



C'est le Clacla, c'est le Clafou... c'est le CLAFOUTIS !

- Archives du Blog - Année 2012-2013 - Cuisine et tentations -



Date de mise en ligne : mercredi 27 février 2013

Copyright © Lycée George-Sand La Châtre - Tous droits réservés

J'aurai pu vous la faire à la cuisinière qui vous donne les conseils pratiques à suivre mais je sais d'avance que ceux qui liront mon article (ou mes articles) sont plus doués que moi en cuisine...

Pas besoin de parier, car c'est à peine si je sais faire cuire des pâtes sans les faire coller au fond de la casserole...

C'est d'ailleurs pour cela que je me dispense d'en manger...

Je sais d'avance qu'elles auront plus le goût du cramé ! ^^

Trêve de plaisanterie, passons aux choses sérieuses...

[dit-elle avec son petit sourire en coin !] ;)

http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH113/IMG_0812_1_-75f4b-1d078.jpg

Mes chers lecteurs, j'ai le regret de vous annoncer que je me suis mise aux fourneaux !

Eh oui, au plus grand regret de ma colocataire qui se voit, dans les jours, mois et années à venir, contrainte de devenir mon cobaye pour goûter mes "OEUVRES"...

LoOL Il faut bien un début à tout, non ?! é_è

Bref... en ce jour, ça sera le Clafoutis !

Oui, je ne me suis pas lancée NON PLUS dans quelque chose de bien compliqué !

Mimy a de l'ambition, mais Mimy n'est pas folle non plus ^^

http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH113/IMG_0813_1_-39489-25fd5.jpg Peter Pan disait : "Vois ta vie en couleur, c'est le secret du bonheur !" ... C'est FAIT ! ;)

PAS SE CASSER LA TETE !

Hummm, ne vous en faites pas, achetez les cerises déjà équeutées et dénoyautées.. soit 300/500 gr.

Beurrez le plat (si vous ne voulez pas que le clafoutis devienne de la purée à force de le torturer pour sortir du plat..)

Avant votre préparation... faites préchauffer le four à 180°C ou à thermostat 6.

Bon, après ce dur effort, battez les 5 oeufs (pas votre colocataire) en omelette et ajoutez-y la pincée de sel & les 130 gr de sucre, puis mélangez bien ! (Un peu d'huile de coude est nécessaire !)^^^

C'est le Clacla, c'est le Clafou... c'est le CLAFOUTIS !

Si le résultat est mousseux, alors c'est tout bon !

Ajoutez les 60gr de beurre (fondu bien entendu).

Je dis ça car moi, la première fois que j'ai fait le clafoutis... je me suis contentée de le mettre en morceau ! â€œ

Y'a vraiment que moi pour faire ça !

C'est pour vous dire à quel point je suis une PIÈTRE cuisinière...

Mettez les 80 gr de farine puis les 30 cl de lait et mélangez le tout.

Dans un livre de cuisine traditionnel, on vous dirait :

- Lavez, équeutez les cerises et faites-les revenir 3 à 5 minutes à la poêle, à feu doux... PATATI & PATATA !

Nous, femmes actives (ou étudiantes), nous aimons faire la cuisine, mais faut pas abuser NON PLUS !

http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH113/IMG_0815_1_-ee3a6-62284.jpg

Les supermarchés nous ont facilité la vie (enfin, surtout la mienne)...

C'est vrai que le goût n'est pas le même, mais bon...

On ne peut pas avoir le beurre & l'argent du beurre...

Disposez les cerises dans le plat

(qui est NORMALEMENT beurré).

Versez votre préparation puis faites cuire à four moyen thermostat 6 ou 180°C pendant 25 minutes.

LE SERVIR TIÈDE DE PRÉFÉRENCE...

http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH113/IMG_0818_1_-4c478-fee6d.jpg

(si vous n'avez pas des gourmand(e)s comme moi ou ma coloc' qui ne peuvent s'empêcher de sauter sur le plat à peine refroidi..)^^

BON APPÉTIT ! :)