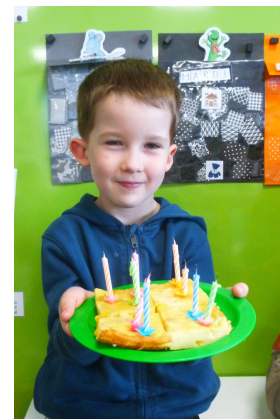


AVRIL

Nous avons fait de la cuisine. Nous avons préparé des clafoutis aux abricots. Nous les avons mangés quand nous avons fêté les anniversaires des enfants nés en mars et avril.



Merci aux parents et grands-parents pour leur participation !



JOYEUX ANNIVERSAIRE

Jeanne (4 ans) – Luna, Nina et Ezio (5 ans)

CLAFOUTIS AUX FRUITS










LES INGREDIENTS

						
des fruits au sirop	75 g de farine	40 g de sucre	3 œufs	1 pincée de sel	du beurre	25 cl de lait

LES USTENSILES

					
un saladier	une cuillère en bois ou un fouet	un verre mesureur ou une balance	un bol et une fourchette	un moule	un four

LES ACTIONS

1		Dispose les fruits dans un plat beurré.
2		Dans un saladier, mélange la farine, le sucre et le sel.
3		Ajoute les œufs battus en omelette et mélange.
4		Ajoute le lait et mélange bien le tout.
5		Verse la pâte sur les fruits.
6		Ajoute des petits morceaux de beurre.
7		Fais cuire au four à 180°C pendant 45 minutes environ.

