

Bonjour les copains,

Cette semaine, je vous propose de nouvelles activités. Je ne m'ennuie pas !

Regardez ce que j'ai trouvé dans le jardin
des parents d'Elodie !

J'ai cueilli un saladier entier de cerises !



J'ai réalisé un clafoutis aux cerises.

Je me suis régalé !

Elodie a pensé à retirer les noyaux.

Je vous laisse la recette !



J'en ai aussi profité pour vous inventer un problème mathématique :

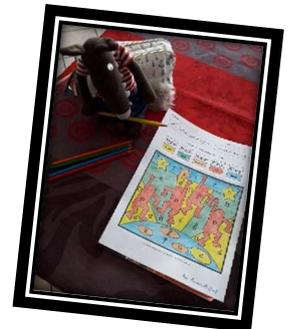
« Il y a 10 cerises dans le saladier. J'en ai cueilli
6. Combien en a cueilli Elodie ? »

Envoyez-moi votre réponse par mail à l'adresse
suivante : louplobier@gmail.com



J'ai également travaillé la correspondance des lettres à l'aide d'un coloriage magique.

Je me suis appliqué !



Je vous redonnerai vite de mes nouvelles. Et très bientôt les copains !

Loup

CLAFOUTIS AUX CERISES

Source : *Le journal des femmes - cuisine*

Ingrédients :

- 700 g de cerises
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- 25 cl de lait
- 25 g de beurre
- 2 pincées de sel
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation :

- Etape 1 : Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Etape 2 : Laver, équeuter et dénoyauter les cerises.
- Etape 3 : Dans un saladier, battre les œufs, le sucre et le sel.
- Etape 4 : Verser la farine et la levure, et mélanger le tout.
- Etape 5 : Ajouter progressivement le beurre fondu et le lait.
- Etape 6 : Beurrer un plat à gratin ; disposer les cerises dans le plat et verser la préparation dessus.
- Etape 7 : Cuire le clafoutis pendant 45 minutes (avec l'aide d'un adulte et selon la puissance du four).

Pour finir : Saupoudrer de sucre vanillé à la sortie du four.

Bonne dégustation !