



ClaFoutis aux cerises

(Pour 6 personnes)



INGREDIENTS

- 3 œufs
- 100 g de farine
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de beurre
- 250 ml de lait
- 400 g de cerises
- sucre glace

PREPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °.
2. Faites fondre le beurre.
3. Dans un saladier, mélangez ensemble les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le beurre fondu. Ajoutez le lait puis progressivement la farine en évitant la formation de grumeaux.
4. Beurrez et farinez un moule à tarte.
5. Lavez les cerises et dénoyautez-les. Répartissez-les sur toute la surface du moule. Versez la pâte dessus.
6. Faites cuire 35 minutes au four. Laissez refroidir
7. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.

DES MOTS POUR LE DIRE

- Un mets, un plat, un menu, des vivres, une denrée
- Les repas : un déjeuner, un goûter, un souper, un dîner, un petit-déjeuner un festin, un banquet, un réveillon, un régal un en-cas, un piquenique, *Familier : un casse-croûte, un bouffe*
- des quantités : des lamelles, des bâtonnets, des lanières, des petits dés, une tranche, un zeste, une rondelle
- une cuillerée, une mesure
- 100 g, 1 kg, un litre, 1 dl
- un sachet, un fond de,
- une gousse, un brin, une pincée de, une poignée de, un doigt de, une pointe de
- quelques, une part de



QUELQUES EXPRESSIONS

- séparer les blancs des jaunes
- cuire à feu doux
- faire revenir
- laisser reposer
-

DES VERBES

- manger, se nourrir, se restaurer, se ravitailler, dévorer, ingurgiter, consommer, s'alimenter, se régaler, festoyer,
- préchauffer, cuire, faire fondre, bouillir, faire revenir, faire sauter, rôtir, rissoler, frire, griller, mijoter
- mélanger, malaxer, mixer
- ajouter, incorporer, verser
- saler, poivrer, saupoudrer
- étaler, beurrer
- écraser, émietter, émincer, concasser des noix, découper, hacher, râper, trancher
- épépiner, dénoyaüter, décortiquer, éplucher

DES MOTS EN FAMILLE

- la cuisine – cuisiner - un cuisinier (ière) – culinaire (*lié à la cuisine*)
- la gourmandise – un gourmet - gourmand

DES MOTS POUR LE DIRE

- La gastronomie = art de faire de la bonne cuisine
- Immangeable = que l'on ne peut pas manger
Ant : comestible, mangeable
- Un glouton = qui mange beaucoup et très vite
Syn : vorace, goulu



Vocabulaire
N °



une écumoire



Un couteau
éplucheur



Une louche



Un saladier



Une spatule



Une râpe



Un couteau à
découper



Un presse
agrumes



Une
cuillère en
bois



Un fouet



Un rouleau à
pâtisserie



Un moule à
gâteau



Une balance



Un batteur



Un verre
doseur



Une planche à
découper



Une casserole



Une passoire



Une poêle



Un bocal



Un mixeur



Une cocotte



Une sauteuse



Un fait tout

Des plats :



un dessert :
un gâteau, une sucrerie,
une pâtisserie, une
compote, une crème,
une glace,



des préparations :
une purée, une sauce,
un gratin, un ragoût
(*morceaux de viande et
légumes cuits ensemble*), une
macédoine (*mélange de
légumes coupés en dés*)



une viande :
un rôti, un steak, une
escalope, un pot-au-feu,
un hachis



une entrée :
une salade, une pizza,
une quiche, une soupe,
un potage, des amuse-
gueules, des sandwiches