Je cuisine

Supplément à Jmagazine
n° 298 - juin 2013

Ingrédients :

5 cuillerées de farine
5 cuillerées de sucre
3 œufs
1 verre de lait
1 sachet de levure
5 ou 6 tiges de rhubarbe
un peu de beurre

Ustensiles :

deux saladiers
un fouet
une cuillère à soupe
un verre
un couteau
un moule

Le clafoutis à la rhubarbe

1 - Verse la farine dans le saladier.

2 - Ajoute le sucre et la levure...

3 - … puis les œufs.

4 - Verse le lait et mélange.

5 - Ajoute la rhubarbe coupée en morceaux et mélange.

6 - Beurre le moule et verse la pâte dedans.

7 - Fais cuire 45 min à 180 °C.