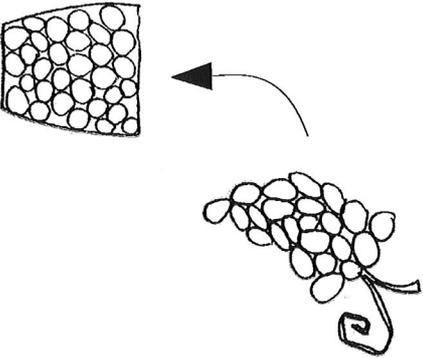
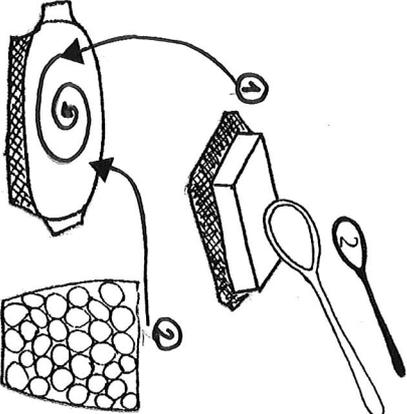
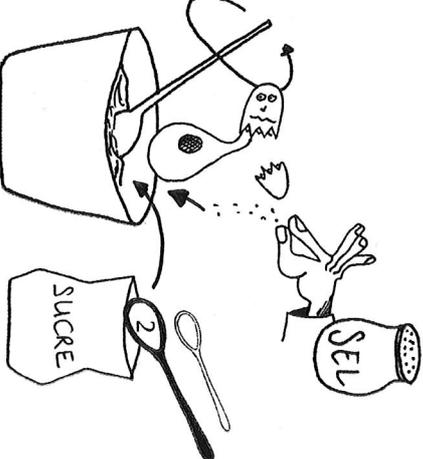
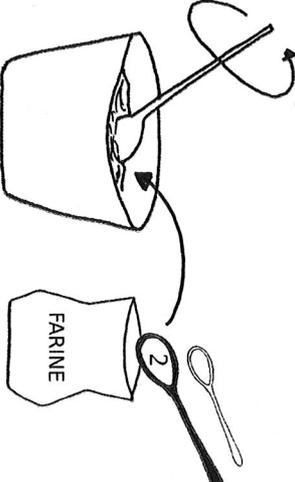
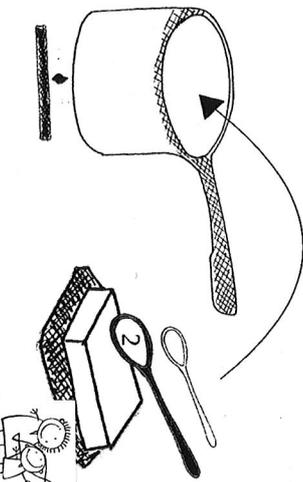
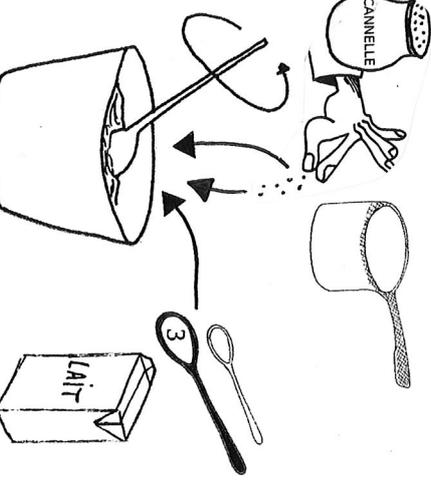
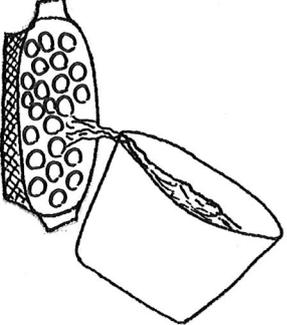


Clafoutis aux deux raisins

<p>1. Égrappe 1 gobelet de raisins.</p> 	<p>2. Beurrer un plat à gratin et mettre le raisin dedans.</p> 	<p>3. Mélanger dans un bol, l'oeuf, le sucre et le sel</p> 	<p>4. Ajouter la farine. Bien mélanger.</p> 
<p>5. Faire fondre le beurre dans une casserole à petit feu.</p> 	<p>6. Ajouter le beurre fondu, le lait et une pincée de cannelle.</p> 	<p>7. Verser le mélange sur les grains de raisin.</p> 	<p>8. Cuire 35 minutes au four préchauffé à 180°.</p> 