

Clafoutis aux abricots

Pour 8 personnes

Préparation : 5 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- +/- 750g d'abricots dénoyautés
- 4 œufs
- 60g de sucre + 50g sur les fruits
- 1 pincée de sel
- 125g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 15cl de lait d'amandes
- 15cl de crème liquide
- 2 à 3 gouttes d'extrait d'amandes amères
- 50g de beurre + 20g pour le moule
- Sucre glace



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet et un plat à tarte.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Fouetter les œufs avec les 60g de sucre et la pincée de sel.
- Incorporer la farine et la levure.
- Délayer soigneusement avec le lait et la crème pour obtenir une pâte lisse et homogène, semblable à une épaisse pâte à crêpe.
- Faire ramollir le beurre un peu au micro-ondes et l'ajouter à la préparation.
- Ajouter l'extrait d'amandes amères.
- Disposer les fruits dans le plat à tarte beurré avec les 20g de beurre.
- Saupoudrer de 50g de sucre sur les fruits.
- Verser l'appareil sur les fruits.
- Cuire 30 à 35 minutes environ.
- Déguster tiède ou froid en ayant saupoudré d'un peu de sucre glace.

Bon appétit !