

Clafoutis aux abricots

Ingrédients pour 6 personnes :

75 g de farine
75 g de sucre en poudre
50 g de poudre d'amande
1 pincée de sel
3 oeufs
15 cl de lait
10 cl de crème fraîche épaisse
20 g de beurre
600 g d'abricots sans les noyaux

Préparation :

Dans un cul de poule, tamiser la farine, le sucre, la poudre d'amandes, la pincée de sel. Bien mélanger.
Faire tiédir le lait et la crème ajouter le beurre. Lorsqu'il est fondu l'incorporer au mélange de poudres.
Ajouter les oeufs, mélanger.
Lavez les abricots, retirer les noyaux.
Beurrez un moule à manqué, fariner légèrement.
Disposer les oreillons d'abricot au fond, verser l'appareil dessus.
Faire cuire au four pendant 55 minutes à 200°.
Lorsqu'il a refroidi, le démouler.

<http://deliceyes.over-blog.org/>