

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CLAFOUTIS CHEESECAKE AUX ABRICOTS



Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 1 boîte de 400 g d'oreillons d'abricots au sirop
- 250 g de ricotta
- 3 oeufs
- 1 boîte de 400 g de lait concentré sucré
- 60 g de poudre d'amande
- 2 cuillère à soupe de farine
- 80 g de beurre demi-sel

Préparation :

Fouettez la ricotta avec le lait concentré sucré, ajoutez les oeufs en battant bien. Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette.

Mélangez la farine et la poudre d'amande. Les ajoutez au mélange crémeux, puis incorporez le beurre noisette.

Tapissez un moule à tarte de la pâte déroulée. Versez la crème à la ricotta puis couvrir des demi-abricots, côté bombé au-dessus. Cuire 40 min au fur préchauffé à 160°C. Laissez refroidir avant de démouler et servir frais.