

## Clafoutis abricots et amandes

Pour 2 personnes

- 3 abricots
- environ 2 c.s. d'amandes effilées
- 40g de farine
- 15 cl de lait
- 1 c.s. de mascarpone
- 2 c.s. de sirop d'érable
- 3 c.s. de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c.s. de maïzena
- 1 oeuf
- 2 noisettes de beurre



1. Lavez les abricots et coupez-les en petits cubes. Mettez une noisette de beurre dans une poêle à feu doux. Lorsqu'il est fondu, ajoutez les abricots. Laissez-les cuire doucement. Au bout de 5 minutes ajoutez le sirop d'érable et laissez sur le feu encore 5 min.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Préparez l'appareil à clafoutis. Cassez l'oeuf dans un saladier (moi je fais ça au mixeur...), battez-le avec les sucres. Ajoutez le mascarpone, et mélangez bien. Ajoutez la farine, et la maïzena, puis le lait petit à petit.
4. Beurrez vos moules. Mettez les abricots dedans, puis versez l'appareil à clafoutis. Saupoudrez d'amandes effilées.
5. Faites cuire au four pendant 30 min. Essayez de résister, pour les laisser tiédir.