

Clafoutis aux abricots



Préparation: 25 minutes

Cuisson: 30 mn

Ingrédients pour 6 à 8 personnes:

- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 75 cl de lait
- 500 g de fruits frais (abricots ou autres)
- Un peu de beurre pour le moule

Recette:

1. Préchauffer le four à 200°C (th 6-7).
2. Mélanger la farine, les œufs, le sucre puis rajouter le lait froid.
3. Beurrer et fariner un moule à manquer.
4. Laver et couper en petits dés les abricots avant de les disposer au fond du moule.
5. Verser la pâte sur les abricots.
6. Cuire au four 30 mn.