



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2015

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS

(Pour 8 personnes - Préparation 15 min - Cuisson 45 min)

Les ingrédients :

- 100 Grs de farine ;
- 150 Grs de sucre en poudre ;
 - 20 Cl de lait ;
 - 20 Cl de crème liquide ;
 - 3 Œufs ;
- 1 sachet de sucre vanillée ou $\frac{1}{2}$ gousse de vanille ;
- 1 kg d'abricots dénoyautés et coupés en deux ;
 - QS de beurre et de farine pour le moule.

La réalisation :

- 1 - Casser et battre les œufs en omelette et réserver.
- 2 - Déposer la farine et le sucre dans un cul de poule, faire un puits au centre et y déposer les œufs. Mélanger progressivement au fouet sans faire de grumeaux (comme une pâte à crêpes), ajouter le lait et la crème au fur et à mesure toujours en mélangeant à l'aide du fouet.
- 3 - Beurrer et fariner un moule assez large type plat à gratin puis disposez y les demis abricots.
- 4 - Couvrir avec l'appareil à clafoutis puis enfourner environ 45minutes à 170°C.

Astuce : Vous pouvez réaliser cette recette au robot avec le fouet ou mieux encore, à l'aide d'un blender pour ne plus stresser avec les grumeaux. Cette recette est également parfaite avec des cerises ou des pêches.

