



CLAFOUTIS AUX ABRICOTS

Pour 9 plats à tartelettes de 12cm - 16 abricots - 1/2 litre de lait frais entier - 80g beurre doux - 6 oeufs - 120g farine - 200g sucre semoule –

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Mélanger au fouet vivement tous les ingrédients. Beurrer au pinceau tous les plats à tartelettes. Poser 4 oreillons d'abricots. Verser la pâte.

Cuire au four 25min. Sortir. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace. Garder à température ambiante jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr