

CLAFOUTIS CHOCOLAT BLANC-SAFRAN-AMANDES-ABRICOTS SECS-PRUNEAUX-RAISINS SECS

Pour un moule 20x30 cm
Préparation : 10 min
Cuisson 45 min



4 yaourts chocolat blanc-safran (soit environ 650 g de yaourt parfumé et 50 g de chocolat blanc par yaourt)

4 œufs

50 g de sucre

100 g de poudre d'amandes

2 cuillères à soupe de Maïzena

1 pincée de sel

130 g d'abricots secs moelleux

20 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

130 g de pruneaux

1 poignée de raisins secs

- 1 Beurrer le moule et le saupoudrer de sucre vanillé.
- 2 Couper les abricots et pruneaux en dés et les répartir sur le fond du moule avec les raisins secs.
- 3 Allumer le four à 180°C soit th 6.
- 4 Mélanger la poudre d'amandes, la Maïzena, le sucre et le sel.
- 5 Battre les œufs et les ajouter au mélange de poudres.
- 6 Ajouter les yaourts et bien mélanger.
- 7 Verser l'appareil sur les fruits secs moelleux.
- 8 Enfourner pour 40 à 45 min.
- 9 Laisser refroidir et déguster tiède ou frais, les deux sont terribles !!!