

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS



Ingrédients pour 2 portions individuelles :

- 2 beaux abricots bien mûrs ou 4 abricots secs
- 1 œuf
- 15 cl de lait entier
- 40 g de farine
- 20 g de beurre
- 40 g de sucre semoule
- quelques amandes effilées

Les étapes

Préchauffez le four th. 6/180°. Lavez et dénoyotez les abricots. Faites fondre le

Beurre. Fouettez l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, 1 pincée de sel, puis petit à petit le lait et le beurre fondu pour obtenir une pâte homogène.

Posez les moitiés d'abricots dans des petits moules. Versez la pâte, parsemez d'amandes effilées et laissez cuire au four 10 à 15 mn jusqu'à ce que les clafoutis soient bien dorés.

Source : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine>