**Clafoutis abricots-vanille**



*Ingrédients* : (pour 6 personnes)

- 3 oeufs  
- 100 g de sucre en poudre  
- 130 g de farine  
- 50 cl de lait  
- 500 g d'abricots  
- 1 demi gousse de vanille

*Recette* :

Préchauffez le four à 200° (th.6-7).

Fouettez les oeufs entiers avec le sucre en poudre. Ajoutez la farine petit à petit tout en fouettant. Versez le lait en dernier. Remuez jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse. Fendez la demi-gousse de vanille dans le sens de la longueur et retirez les graines à l'aide d'un couteau. Mélangez-les à la préparation.

Rincez les abricots et coupez-les en 2 et ôtez les noyaux.

Beurrez un moule à gratin et déposez les abricots dans le plat. Versez l'appareil par-dessus.

*Cuisson* :

Enfournez le clafoutis à 200° et laissez-le cuire environ 45 mn. Il doit être bien doré. Servez-le tiède ou froid. Je le préfère bien froid.

***http://www.evacuisine.fr/***