

• • • Clafoutis aux abricots

Chaque maitresse de maison a sa recette. J'en ai plusieurs. Mais j'aime beaucoup celle-ci qui est inratable !

Je l'utilise avec tous les fruits et surtout elle est sans lait mais avec de la crème...

Ingédients :

- * 500 g d'abricots
- * 4 œufs
- * 150g de sucre + pour le plat
- * 20cl de crème liquide entière
- * 50g d'amandes effilées
- * 2 cuillerées à soupe de farine
- * 1 cuillerée à soupe de vanille liquide
- * 1 cuillerée à soupe de rhum blanc
- * beurre pour le plat



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre. Bien mélanger.

Ajouter la crème, la farine, la vanille et le rhum. Bien mélanger.

Laver les abricots, enlever le noyau et les couper en morceaux.

Beurrer le moule et saupoudrer le fond de sucre. Y déposer les abricots.

Parsemer par-dessus avec les amandes.

Verser ensuite délicatement dessus la préparation.

Enfourner à four chaud pendant 45 minutes à 180°C.

Servir tiède ou froid.

Astuces :

Lorsque c'est la saison des abricots, je les congèle lavés, essuyés et coupés.

Si j'utilise mes abricots congelés pour cette recette, je les mets décongelés tranquillement dans une passoire avec une assiette dessous (pour récupérer le jus), la veille au frigo.

J'utilise un plat à gratin de 20x30.

En général, le jour même on le mange tiède et on déguste le reste froid le lendemain...