

CLAFOUTIS PRALINE A L'ABRICOT

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 à 45 min



500 g d'abricots mûrs

20 g de beurre + 1 noix pour le moule

2 sachets de sucre vanillé

100 g de Pralinoise (chocolat au praliné de Poulain)

40 g de Maïzena

80 g de sucre blond de canne + 1 cuillère à soupe pour le moule

1 pincée de sel

2 œufs entiers

12,5 cl de crème liquide

12,5 cl de lait

- 1 Dénoyauter les abricots et les couper en deux. Dans une poêle chaude, mettre le beurre, les demi-abricots et le sucre vanillé. Faire cuire pendant 5 min en retournant les abricots à mi-cuisson. Réserver les abricots d'un côté et les "sucs" de la poêle.
- 2 Couper le chocolat en petits dés.
- 3 Préchauffer le four à 210°C.
- 4 Beurrer un plat 20 x 20 cm, le tapisser de sucre et y placer les moitiés d'abricots. Parsemer des petits dés de Pralinoise par dessus.
- 5 Dans un grand bol, verser la Maïzena, le sucre, le sel et mélanger. Ajouter les œufs battus en mélangeant, puis la crème liquide. Mélanger pour obtenir une pâte fluide, incorporer en remuant toujours le lait et les "sucs" de la poêle.
- 6 Verser délicatement l'appareil sur les fruits et chocolat.
- 7 Faire cuire pendant 10 min à 210° puis 30 min à 180°C.
- 8 Servir tiède (le chocolat est encore fondu ...) ou à température ambiante (mais bon, s'il fait chaud c'est du pareil au même !).