Clafoutis aux abricots

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 750 g d’abricots
- 90 g de beurre
- 150 g de farine
- 185 g de sucre
- 6 oeufs
- 37 cl de lait

La **recette**

Etape 1

Dans un bol à pâtisserie, casser les oeufs et ajouter le sucre. Mélanger au fouet pour obtenir un mélange homogène.
Ajouter la farine et le beurre fondu progressivement puis mélanger à nouveau. Ajouter peu à peu le lait. La pâte doit être lisse et sans grumeaux.

Etape 2

Graisser un plat à gratin et préchauffer le four à 220°C.

Etape 3

Laver les abricots, les couper en deux et enlever les noyaux.

Etape 4

Disposer les moitiés d'abricots dans le plat, face bombée vers le haut. Verser par-dessus la préparation.

Etape 5

Faire cuire pendant 45 min, et déguster froid ou encore tiède.