

Clafoutis aux abricots

Valeurs nutritionnelles : Protéines : 9,5g ; Lipides : 5,2g ; Glucides : 27,7g

Ingrédients pour 5 Personnes :

- 400g d'abricots
- 250 ml de lait
- 3 œufs
- 100g de farine
- 40g de sucre
- Extrait de vanille

Étapes :

1. Laver les abricots, les dénoyauter et les couper grossièrement
2. Préchauffer le four à 200°C
3. Battre les œufs avec le sucre et l'arôme de vanille
4. Tamiser la farine puis mélanger
5. Verser le lait progressivement en remuant énergiquement
6. Incorporer les abricots dans le mélange
7. Mettre la préparation dans un moule
8. Faire cuire 30-40 min au four
9. Laisser refroidir puis servir



Pour varier :

Clafoutis aux framboises, cerises ou autres fruit de saison