



CLAFOUTIS

Abricots et Cranberry

Temps préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 500g d'abricots mûrs et parfumés
- 100g de farine à levure incorporée
- 3 gros oeufs entiers
- 30g de beurre fondu
- 100g de sucre fin
- 20 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche (entière) liquide
- 40g d'amandes effilées
- 2 poignées de Cranberry séchées
- 1 c.à café d'extrait de vanille en poudre

Matériel : 1 moule à clafoutis.

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

1 – Beurrer généreusement le plat à clafoutis.

2 – Mettre les cranberry dans un petit bol d'eau chaude pour les réhydrater 5 mn.

3 – Couper en 2 les abricots préalablement lavés et séchés. Enlever les noyaux. Déposer les abricots face bombée coté plat à clafoutis.

4 – Fouetter les oeufs avec le sucre et l'extrait de vanille. Puis ajouter progressivement la farine et levure et les éléments liquides : lait, crème, beurre fondu. Fouetter pour bien mélanger tous les ingrédients.

5 – Verser la préparation sur les abricots. Déposer sur le dessus les baies de cranberry égouttées et les amandes effilées.

CUISSON

Mettre au four Th 6 / 180°C chaleur tournante pour 40 à 45 mn.