

Clafoutis aux abricots

Ingrédients (pour 4 personnes)

- ✓ 500 g d'abricots
- ✓ 110 g de beurre
- ✓ 4 œufs
- ✓ 25 cl de lait
- ✓ 100 g de farine
- ✓ 125 g de sucre en poudre
- ✓ sel



› LA RECETTE

- Allumez le four thermostat 7 (environ 210°).
- Cassez 4 œufs dans un saladier.
- Ajoutez 1 pincée de sel et battez en omelette.
- Ajoutez 125 g de sucre en poudre, battez de nouveau jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- Faites fondre à feu très doux dans une petite casserole 60 g de beurre.
- Incorporez 100 g de farine au mélange d'œufs et de sucre en remuant avec une cuillère en bois.
- Ajoutez ensuite, peu à peu, le beurre fondu et 25 cl de lait. Mélangez bien, la pâte doit être lisse, sans grumeaux.
- Beurrez généreusement un plat en terre à feu d'environ 20 cm sur 20.
- Lavez les abricots. Coupez-les en deux et ôtez-en les noyaux. Posez les demi-abricots dans le fond du plat, côté bombé vers le haut.
- Versez la pâte dessus.
- Coupez le beurre restant (environ 40 g) en petits morceaux et parsemez-en le dessus de la pâte.

- Faites cuire dans le four chaud 45 minutes environ.
- Servez tiède ou froid.

› VARIANTE

Vous pouvez saupoudrer le clafoutis de sucre vanillé 10 minutes avant la fin de la cuisson.

En hiver, vous réaliserez la même recette en utilisant des abricots au sirop léger (ou des abricots congelés).

› TOUR DE MAIN

Si vous avez un four à micro-ondes, vous pouvez y faire fondre le beurre en l'y mettant 1 minute. Ce procédé est à retenir chaque fois qu'une recette nécessite du beurre mou. Mais attention, ne l'y mettez pas trop longtemps, il risquerait de cuire !

Pour vérifier la cuisson du clafoutis, plantez une lame de couteau dans la pâte au bout de 35 minutes de cuisson. Si elle ressort nette, le clafoutis est cuit ; sinon, poursuivez encore un peu la cuisson.