

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS



Ingrédients :

| | | | | | |
|--|---------|---------------|---------------------------|-------------------------------|---------------|
| | | | | | |
| 500 g d'abricots frais (ou 1 boîte d'abricots en conserve) | 3 oeufs | 60 g de sucre | 1 sachet de sucre vanillé | 2 cuillères à soupe de farine | 25 cL de lait |

Ustensiles :

| | | | | | | |
|------------|--------------------|----------------|--------------------|-----------|--------|--------|
| | | | | | | |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 verre doseur | 1 cuillère à soupe | 1 couteau | 1 plat | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|--|---|
| 1 | | Dans le saladier, mélange les oeufs, le sucre, le sucre vanillé et la farine. |
| 2 | | Ajoute le lait au mélange. |
| 3 | | Beurre le plat. |
| 4 | | Coupe les abricots en deux, enlève les noyaux et dispose les moitiés d'abricots dans le fond du plat. |
| 5 | | Verse le mélange dessus. |
| 6 | | Fais cuire 45 minutes à 180°C. Sers le clafoutis tiède ou froid. |