



PREPARATION : 10 MIN
CUISSON : 40 MIN
PORTIONS : 6-8 PARTS

INGRÉDIENTS

- 250gr Abricots Frais
- 50cl de Lait (j'ai utilisé celui de soja, mais tous les laits sont possibles)
- 3 Œufs
- 80gr de Farine blé semi-complète (ou classique)
- 45gr d'Amande en poudre
- 45gr de Cassonade (ou jusqu'à 65 si vous préférez les gâteaux plus sucrés)
- Quelques gouttes d'extrait d'Amande amère (facultatif)
- Amandes effilées pour le dessus

CLAFOUTIS ABRICOTS AMANDE

PRÉPARATION

1 - Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre. Ajouter les œufs et le lait petit à petit en fouettant le mélange au fur et à mesure pour éviter les grumeaux. Et ajouter quelques gouttes d'amande amère.

2 - Laver les abricots, les couper grossièrement, et les disposer dans un plat ou un moule (Ø 20-22cm).

3 - Verser la préparation délicatement dessus. Parsemer d'amandes effilées et enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 à 45min.

4 - A la sortie du four, le clafouti est encore fragile, il faut impérativement le laisser refroidir avec de le couper.

5 - Après qu'il ai refroidi, le placer au frais pour au moins 2h.

6 - Servir bien frais avec quelques quartiers d'abricots, un peu de yaourt à l'amande et un filet de purée d'amande, c'est délicieux !