

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS

RECETTE N°14

NOTATION

- Prix : 7/10
- Difficulté : 2/10
- Originalité : 8/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 50 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 3 oeufs
- 75 g de sucre
- une pincée de sel
- 2 c à soupe de farine
- 2 dl de lait bouilli
- 1/2 gousse de vanille
- 500 g d'abricots bien murs

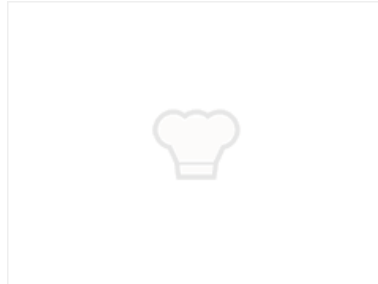
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- casserole
- plat à four
- cuillère en bois
- bol à pâtisserie

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



6 ETAPES A SUIVRES

01. Mélangez 3 oeufs entiers avec 75 g de sucre et une pincée de sel.
02. Ajoutez 2 c à soupe de farine, délayez peu à peu avec 2 dl de lait bouilli avec 1/2 gousse de vanille.
03. D'autre part, lavez 500 g d'abricots bien murs, coupez-les en deux, retirez les noyaux.
04. Rangez-les dans le fond d'un plat allant au four et à la table, versez la crème par-dessus.
05. Faites cuire 50 mn environ à four moyen.
06. Servez tiède de préférence, dans le plat de cuisson.

NOTES PERSONNELLES
