

CLAFOUTIS RICOTTA ABRICOTS/MYRTILLES



Ingrédients

600 g d'abricots
200 g de myrtilles
250 g de ricotta
50 g de crème fraîche légère
3 oeufs
50 g de farine
50 g de Maizena
100 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
3/4 cuillères à soupe de poudre d'amande
Beurre pour le moule
sucre glace

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson 40/45 minutes selon four

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Rincez les abricots et les myrtilles.
Coupez les abricots en deux et ôtez-en les noyaux.
Beurrez un moule à manqué de 24 /26 cm de diamètre.
Saupoudrez généreusement le fond du moule et les parois de poudre d'amande.
Disposez-y la moitié des abricots côté bombé vers le fond et ajoutez-y les myrtilles.
Dans un saladier fouettez la ricotta, la crème fraîche avec les jaunes d'oeufs le sucre et le sucre vanillé.
Incorporez la farine tamisée et la maizena.
Battez les blancs en neige ferme et les incorporez délicatement à la préparation.
Versez la préparation sur les abricots et les myrtilles.
Ajoutez les abricots restant, toujours côté bombé sur le dessus ainsi que les myrtilles, les enfoncez légèrement dans la pâte?
Enfournez pour environ 40/45 minutes.
Vérifiez avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Laissez refroidir dans le moule.
Démoulez sur une assiette et ensuite retournez le clafoutis sur votre plat de présentation et direction le réfrigérateur.

L'idée de la recette est "de Liméa Cooking"

Le petit+ de Liméa Cooking Pour réaliser une corièrette de sucre glace, posez une assiette à dessert sur le clafoutis (plus petite que le gâteau).
Saupoudrez de sucre glace, ôtez délicatement la petite assiette.

Commentaires



Un petit clafoutis à la ricotta, un dessert tout en douceur.
Ce clafoutis abricots/ myrtilles est un délice de légèreté.
La ricotta et les blancs en neige donnent un moelleux incomparable.
Simple et rapide à réaliser.

Ajouter un commentaire



Mentions légales