

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

📄 Télécharger la recette

Pour 6/8 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson environ 30 minutes

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
Rincez les abricots, coupez-les en 2 et ôtez-en les noyaux.
Beurrez un moule à manqué de 24 cm de diamètre et disposez-y les abricots.
Faites fondre le beurre dans une petite casserole.
Dans un saladier, mélangez à l'aide d'un fouet les oeufs, le sucre, le sucre vanillé.
Ajoutez la farine, une pincée de sel, mélangez.
Ajoutez le lait, la crème et le beurre fondu, le gingembre (facultatif).
Adaptez la quantité de gingembre à votre goût, le gingembre étant assez fort.
Versez la préparation sur les abricots.
Mettez au four environ 30 minutes.
Servez le clafoutis froid ou tiède, saupoudré de sucre glace.
Pour un clafoutis plus léger, séparez les blancs des jaunes, battre les blancs en neige, et les incorporer délicatement à la préparation.
Si vous avez un joli plat ne démoulez pas le clafoutis.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Le clafoutis, une douceur vraiment irratable.

L'abricot est un délicieux fruit d'été.

J'aime beaucoup son goût sucré-acidulé.

Profitez de la saison des abricots pour vos tartes, clafoutis, confitures.

Rôti, parfumé avec un brin de thym, de romarin ou de lavande, il accompagnera merveilleusement bien, volaille ou poisson.

Ajouter un commentaire

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS



Ingrédients

700 g d'abricots
40 g de beurre + moule
3 oeufs
20 cl de lait
demi-écrémé
ou entier
20 cl de crème liquide
12% de mg
80 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
80 g de farine
1 pincée de sel
2 cuillères à café de
gingembre en poudre
(facultatif)
sucre glace

