Clafoutis aux abricots

8 personnes

15 minutes

45 minutes

- 500g d'abricots frais
- 60g de beurre
- 4 oeufs
- 25cl de lait
- 100g de farine
- 125g de sucre
- sel

1- Faites fondre à feu doux le beurre et laissez refroidir.

2- Pendant ce temps, cassez les oeufs avec une pincée de sel et battez en omelette. Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à blanchiment. Incorporez la farine, puis peu à peu le beurre fondu et le lait. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

3- Graissez un plat à gratin et préchauffez votre four à 220°C. Lavez les abricots, coupez-les en 2 et enlevez le noyau. Disposez vos moitiés d'abricots et versez dessus la préparation. Faites cuire 45min.