

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS

Facile	Coût moyen
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 4 personnes	1 récipient, 1 plat à gratin rectangulaire

Ingrédients :

500 gr d'abricots
130 gr de farine
100 gr de sucre
50 gr de beurre
3 oeufs
1/3 litre de lait
1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- 1 - Beurrer un plat rectangulaire, y déposer les fruits lavés, dénoyautés et coupés en quatre (avec la chair sur le dessus).
- 2 - Préchauffer le four sur thermostat 6.
- 3 - Mélanger dans un récipient la farine, le sucre, ajouter les oeufs puis le lait et le beurre fondu.
- 4 - Recouvrir les abricots avec le mélange et saupoudrer le tout avec le sachet de sucre vanillé.
- 5 - Mettre au four à thermostat 6, pendant 45 minutes.