

Clafoutis aux abricots et à la poudre d'amandes



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Un délice à déguster tiède ou froid.

Ingrédients

- 10 abricots
- 3 œufs
- 90 g de farine
- 80 g de cassonade
- 30 g de beurre
- 30 cl de lait
- 2 cs de poudre d'amandes

Préparation

- 1 Dans un bol, mélangez la farine, la cassonade et la poudre d'amandes.
- 2 Cassez les œufs un à un, mélangez, ajoutez le beurre fondu, le lait et fouettez.
- 3 Coupez les abricots en 4, dénoyautez-les et disposez-les dans un plat beurré allant au four.
- 4 Versez le mélange sur les abricots et enfournez 30 minutes à 200°C (th6-7).
- 5 Merci à " La petite Fille de Madeleine" pour le partage de cette recette que j'ai faite avec d'autres fruits et quelques modifications

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplementgigi](https://www.merci//simplementgigi).

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

