

Clafoutis aux abricots



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 20 abricots
- 200 g de farine
- 50 g de farine de châtaigne
- 2 cs de sucre
- 2 cs de miel
- 50 g de mascarpone
- 3 oeufs entiers
- 0,5 litre de lait
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Disposer dans un plat les abricots dénoyautés.
- 2 Mettre dans un saladier les œufs, le miel, le sucre, le sel, le mascarpone. Bien mélanger. Incorporer la farine en ajoutant petit à petit le lait puis verser sur les abricots.
- 3 Enfourner pendant 30 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par



Nathalie

Partagez avec moi ma passion pour la cuisine, les animaux, la nature, et ce monde merveilleux de l'aromathérapie et de l'Ayurvèda.

Je serai très heureuse de votre visite, et de passer quelques moments ensemble.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

