

## CLAFOUTIS AUX ABRICOTS

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût moyen
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 6 personnes	1 récipient, 1 plat à gratin rectangulaire

### **Ingrédients :**

500 gr d'abricots  
100 gr de farine  
125 gr de sucre  
60 gr de beurre  
4 œufs  
1/4 litre de lait  
1 sachet de sucre vanillé  
Sel

### **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 à 200 °.
- 3 - Faire fondre le beurre et laisser refroidir.
- 3 - Battre les œufs avec une pincée de sel, ajouter le sucre jusqu'à ce que ça blanchisse
- 4 - Ajouter le lait, le beurre fondu et la farine en mélangeant.
- 4 - Recouvrir les abricots avec le mélange et saupoudrer le tout avec le sachet de sucre vanillé.
- 5 - Mettre au four pendant 45 minutes.