

Clafoutis aux abricots



Ingrédients :



25cl LAIT



100g FARINE



125g SUCRE



500g ABRICOTS



60g BEURRE



4 OEUFS

Ustensiles :



COUTEAU



FOUET



MOULE



FOUR

Préparation :

1. Faire fondre le beurre



2. Mélanger les œufs et le sucre



3. Ajouter la farine



4. Ajouter le beurre et le lait



4. Beurrer et fariner le moule



5. Couper les abricots en deux et retirer le noyau



6. Déposer les abricots, face bombée vers le haut. Recouvrir de préparation



7. Faire cuire 45 min à 200°

