



TEMPS DE
PRÉPARATION
45MIN



TEMPS DE
CUISSON
30MIN



NOMBRE
DE PARTS
6 PERS.



CLAFOUTIS AUX ABRICOTS



INGRÉDIENTS

400g abricots
90g farine
4 oeufs
20cl lait entier

zeste d'un citron jaune
50g Canderel® Spécial Pâtisserie
1 noisette de beurre
1cl eau de fleur d'oranger

Préchauffer le four à 210°C

Préparer l'appareil à clafoutis

Dans un saladier, battre les oeufs et le Canderel® Spécial Pâtisserie jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter dans la préparation la farine et quelques zestes d'un citron jaune.

Ensuite, y verser le lait petit à petit, tout en remuant à l'aide d'un fouet.

Une fois l'appareil liquide et homogène, y ajouter quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger.

Astuce : Il est possible de remplacer la farine de blé par de la farine de sarrasin ou de la farine de châtaigne (sans gluten).

Mise au four

Couper grossièrement les abricots (préalablement nettoyés et dénoyautés).

Beurrer un moule puis y déposer les abricots coupés au fond.

Couler l'appareil à clafoutis par-dessus.

Enfin, enfourner pendant 10 min à 210°C puis 20 min à 180°C.

Astuce : Les abricots peuvent être remplacés par des cerises ou tout autre fruit de saison.