

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS (CUITS ET CRUS) ET RAPADURA



Facile

Préparation: 30 mn (15 + 15)

Cuisson: 1 h (15 + 45)

Pour 6 personnes:

50 g de farine

200 g de crème liquide

100 g de lait

2 œufs

2 jaunes d'œufs

100 g de sucre rapadura + 2 càs

600 g d'abricots pas trop mûrs (en garder 3 ou 4 entiers)

Beurre pour le moule si nécessaire

Préparer une « compote »:

Laver les abricots et les dénoyauter. Les mettre dans une casserole avec le sucre et faire cuire doucement pendant une quinzaine de minutes. Réserver et laisser refroidir.

Le clafoutis:

Séparer les abricots et le sirop rendu. Egoutter les fruits.

Préchauffer le four à 100°.

Fouetter les œufs et les jaunes avec le sucre rapadura. Compléter avec la farine en continuant à mélanger pour avoir un mélange homogène. Ajouter le lait et la crème.

Beurrer le moule si nécessaire, verser doucement la moitié de l'appareil à clafoutis dans le plat et couvrir avec les abricots avant de verser le reste de l'appareil.

Glisser le plat dans le four pour 45 minutes environ.

Quand le clafoutis est pris mais pas trop ferme, le sortir du four et le laisser refroidir. Emincer les abricots frais et décorer le clafoutis avec les lamelles de fruits avant de les arroser avec une partie du sirop restant.

Servir bien frais.