

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS



Ingrédients :

500 g d'abricots frais (ou 1 boîte d'abricots en conserve)	3 œufs	60 g de sucre	1 sachet de sucre vanillé	2 cuillères à soupe de farine	25 cl de lait

Ustensiles :

1 saladier	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 cuillère à soupe	1 couteau	1 plat	1 four

Préparation :

1		Dans le saladier, mélange les œufs, le sucre, le sucre vanillé et la farine.
2		Ajoute le lait au mélange.
3		Beurre le plat.
4		Coupe les abricots en deux, enlève les noyaux et dispose les moitiés d'abricots dans le fond du plat.
5		Verse le mélange dessus.
6		Fais cuire 45 minutes à 180°C. Sers le clafoutis tiède ou froid.