



Crumbles

Clafoutis aux abricots et au lait d'amande



35 min 15 min 20 min **0** **382**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Clafoutis

400 g **Abricot(s)**
45 g **Farine**
45 g **Amande(s) en poudre**
75 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
30 cl **Lait d'amande**
1 c. à soupe **Amande(s) effilée(s)**

Moule

10 g **Beurre**
15 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation des ramequins

- 1 Beurrer les ramequins à l'aide du pinceau.
- 2 Saupoudrer de sucre semoule et le répartir sur toutes les surfaces en tapotant.
- 3 Jeter l'excès de sucre.
- 4 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Étape 2

Préparation de la pâte à clafoutis

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amande et le sucre. Puis former une fontaine.
- 2 Incorporer les oeufs 1 à 1, puis le lait d'amande en veillant à ne pas former de grumeaux.

Étape 3

Préparation du clafoutis

- 1 Couper les abricots en 2 et les dénoyauter.
- 2 Trancher chaque oreillon en 3.
- 3 Disposer les fruits harmonieusement dans le fond des ramequins.

- 4 Ajouter la pâte à clafoutis sans trop déplacer les abricots, les repositionner si nécessaire.
- 5 Saupoudrer d'amandes effilées.
- 6 Les ramequins peuvent être remplacés par un plat à gratin pour préparer 1 gros clafoutis convivial. Dans ce cas, prolonger la cuisson de 10 minutes.
- 7 Enfourner pendant 20 minutes.
- 8 Surveiller la fin de la cuisson. Les clafoutis ne doivent pas trop cuire pour que le tour ne dessèche pas.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser refroidir sur une grille.
- 2 Proposer un petit clafoutis par convive.