

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS

Ingrédients (4 personnes)

- 8 abricots
- 75g farine
- $\frac{1}{2}$ dl lait
- 2 œufs
- 100g sucre
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation

- Laver et dénoyauter les abricots.
- Les couper en lamelles et les mettre dans un plat beurré.
- Mélanger la farine le lait et les œufs dans un bol.
- Ajouter le sucre et le sucre vanillé.
- Verser le mélange sur les abricots et faire cuire au four pendant 35 minutes à 200°C.

Remarque

On peut remplacer les abricots par des cerises, des pommes ou des poires.