

CLAFOUTIS AUX CERISES, ABRICOTS & AMANDES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Cerises 250g + abricots 250g
- Lait entier (ou 1/2 écrémé) 250mL
- 4 œufs
- Sucre blanc/roux ou cassonade 80g
- Beurre 1/2 sel ou doux OU huile de tournesol 30g
- Farine blanche (ou 1/2 complète) 120g
- Poudre d'amandes 60g
- Facultatif : arôme amande ou vanille

Astuces :

- Varier les fruits en fonction des saisons. Opter pour des fruits surgelés (sachez qu'ils vont rendre de l'eau).
- Poudre d'amandes ou noix, noisettes, pistaches.
- Lait de vache ou boisson végétale.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 30 minutes
Pour 6 à 8 personnes environ (= un plat à tarte)

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Laver les cerises 🍒, les équeuter et les **couper en 2** pour enlever les noyaux.
3. Laver les abricots et les **couper en 2** pour enlever les noyaux. Les découper en **petits morceaux** de la taille des 1/2 cerises.
4. Faire **fondre** le beurre (cette étape n'est pas nécessaire si vous utilisez de l'huile).
5. Dans un **saladier** : **fouetter** les œufs et le sucre.
6. **Ajouter** le beurre fondu (ou l'huile) et le lait et fouetter.
7. Facultatif : **ajouter** l'arôme (amande ou vanille) et fouetter.
8. **Ajouter** la farine et la poudre d'amandes et fouetter.
9. **Ajouter** les fruits et mélanger à l'aide d'une spatule (vous pouvez aussi d'abord verser les fruits dans le plat et verser la préparation dessus).
10. À l'aide d'un **pinceau en silicone** : beurrer le moule.
11. **Verser** la préparation dans un **plat à tarte** (ou un plat rectangulaire) et enfourner pendant **30 minutes**. À la sortie du four, laisser refroidir avant de déguster.



@Recettes100faim.fr