



CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS

DÈS
15
MOIS

LE CLAFOUTIS AUX ABRICOTS



Saison : De Juillet à Septembre

Le + : Le plaisir de disposer les fruits au fond du plat pour les retrouver cuits :)

— Ingrédients — Préparation

Pour 15 enfants
(avec 40g de gâteau par enfant)

- 7 ou 8 abricots
- 3 œufs
- 40 g de sucre
- 120 ml lait de croissance
- 40 g de farine

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 45 minutes (après préchauffage)

- Faire fondre le beurre à la casserole ou au micro-onde.
- Dans un saladier, cassez les oeufs puis fouettez-les à la fourchette.
- Ajoutez le sucre et mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Intégrer progressivement la farine en pluie jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- Ajouter le beurre fondu puis le lait.
- Laver et couper les abricots en deux sans oublier d'ôter le noyau. Disposez chaque moitié dans un large plat, face bombée vers le haut.
- Versez sur eux la préparation bien mélangée.
- Mettre le plat à cuire au four durant 45 min à 180°.

! BON APPÉTIT !