



Le clafoutis au abricots



INGRÉDIENTS

- 1/2 LITRE DE LAIT ENTIER
- 10 CL CRÈME FRAÎCHE
- 6 OEUFS
- 150 GRS DE SUCRE
- 150 GRS DE FARINE
- 500 À 600 GRS DE FRUIT



INSTRUCTIONS

- REMPLIR LE FOND D'UN PLAT ALLANT AU FOUR AVEC LES ABRICOTS COUPÉS.
- DANS UN SALADIER, MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS ET VERSER SUR LES ABRICOTS
- METTRE 35MN AU FOUR À 180° PUIS 5MN À GRILL
(SOUPOUDRER DE SUCRE GLACE POUR PLUS DE GOURMANDISE)



Et voila !

Bon appétit !

