



Desserts

Autre

Clafoutis aux abricots et aux mûres

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe de Cointreau
50 grammes de beurre (fondu)
4 abricots (frais, en quartiers)
250 millilitres de lait entier
75 grammes de sucre fin
200 millilitres de crème
100 grammes de farine
200 grammes mûres
sucre en poudre
4 œufs

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 175°C. Mettez les abricots dans un plat avec 2 cs de Cointreau. Mettez les mûres et le reste de la liqueur dans un autre plat. Laissez mariner 10 minutes.

Battez les oeufs et le sucre avec le mixeur. Incorporez-y ensuite la farine, le beurre, la crème et le lait.

Versez la pâte dans une poêle en fonte ou une forme ronde pour pâtisserie et répartissez dessus les quartiers d'abricots et les mûres. Enfourez 40 à 45 minutes jusqu'à ce que le clafoutis soit brun doré. Saupoudrez avec le sucre en poudre avant de servir.

Astuce : Faites mariner les abricots et les mures dans de petits plats separees afin de maintenir la couleur des fruits.

Ustensiles de cuisine

Four
Mixeur
Forme à cake

