

# *Clafoutis aux abricots*

## *Ingrédients*

*(pour 4 personnes) :*

*500 g d'abricots frais*

*60 g de beurre*

*4 oeufs*

*25 cl de lait*

*100 g de farine*

*125 g de sucré*

*sel*



*Faites fondre à feu doux le beurre et laissez refroidir.*

*Pendant ce temps cassez 4 œufs avec une pincée de sel et battez en omelette le sucre en poudre et mélangez jusqu'à ce que ça blanchisse.*

*Ajoutez la farine en mélangeant et ajouter peu à peu le beurre fondu et le lait.*

*La pâte doit être lisse et sans grumeaux.*

*Graissez un plat à gratin et préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6-7).*

*Lavez vos abricots, coupez-les en deux et enlevez le noyau. Disposez vos moitiés d'abricots face bombée vers le haut et ajoutez la préparation.*

*Faites cuire pendant 45 min à 200°C.*