



## **Clafoutis aux abricots Bio (6 personnes)**



**Recette élaborée** par **Angélique Coffignier** (*chefe de cuisine du collège J.L. Trintignant à Uzès*), **Bernard Garcia** (*Chef de cuisine du collège G. Ville à Pont Saint Esprit*) et **Hervé Galibert** (*Cuisinier mobile du conseil départemental du Gard*).

---

### **Ingrédients**

- 500 g d'**abricots frais bio**
- 40 g de **beurre**
- 100 g de **farine**
- 100 g de **sucre**

- 1 **pincée de sel**
  - 3 **œufs**
  - 40 cl de **lait**
  - **Arôme de vanille**
  - Un peu de **sucre glace** pour la décoration
- 



### **Préparation préliminaire**

- **Lavez les abricots**, puis **égouttez-les soigneusement**.
  - Faites fondre le beurre **à feu doux** dans une casserole.
  - Retirez du feu et laissez **refroidir**.
- 



### **Préparer la pâte**

- Dans un grand saladier, **tamisez la farine et mélangez-la avec le sucre et le sel**.
  - Ajoutez les **œufs un par un** en mélangeant.
  - Versez le **lait petit à petit**, tout en fouettant pour éviter les grumeaux.
  - Ajoutez ensuite le **beurre fondu refroidi et l'arôme de vanille**.
  - La pâte doit être **lisse et homogène**.
  - **Beurrez** le plat à gratin.
  - Coupez les abricots en deux et retirez le noyau.
  - Disposez-les dans le plat.
- 




### **Cuisson**

- Préchauffez le four à **180 °C**.
- Versez la pâte sur les abricots.
- Enfournez 20 à 30 minutes
- Sortez le clafoutis du four, laissez refroidir.

- Saupoudrez légèrement de **sucre glace pour la décoration** si vous le souhaitez.
- 

 **Astuce**

 Pour vérifier la cuisson : plantez la lame d'un couteau au centre. Si elle ressort **sèche**, le clafoutis est prêt !