

Fées Mains by Marjorie



Clafoutis aux abricots et aux épices :

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes : 500g d'abricots – 125g de lait ½ écrémé – 15cl de crème liquide – 2 œufs – 2 jaunes d'œufs – 50g de sucre – 50g de farine – 1CàC de levure chimique – 30 graines de fenouil – 30 graines de coriandre – 2 clous de girofle – 1CàC de cannelle en poudre – 1 noix de beurre

Faire chauffer le lait et la crème liquide. Hors du feu, faire infuser les graines de fenouil, les graines de coriandre, les clous de girofle écrasés au pilon et la cannelle en poudre pendant 15mn.

Pendant ce temps, laver et essuyer les abricots. Les dénoyauter et les couper en 4.

Dans un plat beurré, répartir les morceaux d'abricots.

Fouetter les œufs et les jaunes avec le sucre. Ajouter la farine, mélanger et verser, en filtrant à l'aide d'une passoire, le lait et la crème infusés aux épices.

Ajouter la levure chimique et mélanger.

Verser la préparation sur les morceaux d'abricots et enfourné 20 à 25mn dans le four préchauffé à 200°C. Vérifier la cuisson.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>