

Fées Mains by Marjorie



Clafoutis aux abricots et à la lavande :

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 – 3 petits brins de lavande – 1 noix de beurre

Faire chauffer le lait et la crème liquide. Hors du feu, faire infuser 2 brins de lavande pendant 15mn à 30mn.

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 à la lavande.

Ajouter la levure chimique et mélanger.

Verser la préparation sur les morceaux d'abricots et parsemer de fleurs de lavande du dernier brin.

Enfourner 20 à 25mn dans le four préchauffé à 200°C.

Vérifier la cuisson.

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