

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS POELES AU MIEL



Ce petit dessert bien sympathique est une pure improvisation, d'ailleurs, ce n'est pas vraiment un clafoutis, c'est un mélange de plusieurs choses que j'avais en tête. Mais qu'est-ce que c'est bon !!!

Ingrédients (pour 2 ramequins) :

- 7 abricots (enfin, cela dépend de la taille de votre ramequin)
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 2 cuillères à soupe de crème liquide,
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 cuillère à soupe de farine
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de marsala (vin italien de la ville de Marsala) ou si vous n'avez pas, vous pouvez remplacer par 2 gouttes environ d'extrait d'amandes amère.
- des amandes effilées
- une noix de beurre pour la cuisson

Préparation :

- Préchauffer le four thermostat 180°C et mettre une poêle à chauffer. Lorsque celle-ci est chaude, mettre la noisette de beurre,
- Couper les abricots en deux et les mettre dans la poêle. Saupoudrer deux cuillères à soupe de sucre sur les abricots, laisser fondre le sucre, et ajouter la cuillère de miel. Faire compoter les abricots environ une dizaine de minutes à feu doux. Les sortir du feu.
- Placer les abricots en rosace dans le fond de votre ramequin.
- Dans un cul-de-poule, mélanger deux oeufs, la sucre, la farine, la poudre d'amandes, la crème fraîche puis ajouter le marsala.
- Verser cette préparation sur les abricots et parsemer d'amandes effilées.
- Mettre au four 15 à 20 minutes.

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »