

Fées Mains by Marjorie



Clafoutis aux abricots, à la lavande et au sucre de coco :

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes : 1kg d'abricots – 2 œufs – 50g de sucre de coco – 65g de poudre d'amandes – 35g de maïzena – 20cl de crème épaisse – 65g de lait – 4 pincées de fleurs de lavande non traitées – 1 noix de beurre – sirop d'abricots Lilamand Confiseur (obtenu lors de la confection des abricots confits) Facultatif.

*Laver, sécher, dénoyauter et couper en deux les abricots.
Les disposer dans un plat beurré.*

*Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre de coco puis ajouter la poudre d'amandes. Mélanger puis ajouter la maïzena. Mélanger et ajouter la crème et le lait. Mélanger et ajouter les fleurs de lavande.
Verser la préparation sur les abricots.*

*Enfourner environ 45mn dans le four préchauffé à 180°C.
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.*

Laisser refroidir et, à l'aide d'un pinceau, napper le clafoutis avec du sirop d'abricots (facultatif.)

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