



Mes minis clafoutis aux abricots

Ingrédients : pour 6 petits ramequins

- 4 oeufs (j'ai mis plus d'oeufs qu'Aurélié)
- 60 g de sucre
- 50 g de farine
- 10 cl de lait (comme je n'ai pas utilisé la crème de soja j'ai mis 20 cl de lait)
- 10 cl de crème de soja
- 1 càc d'extrait d'amande amère
- 8 abricots (j'ai utilisé une grosse boîte d'abricots au sirop, j'en ai donc utilisé 12 petits)

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les abricots en 2 et les disposer dans les ramequins beurrés et farinés.

Battre l'oeuf avec le sucre, ajouter la farine tamisée et bien mélanger.

Verser le lait et la crème et bien mélanger. Rajouter enfin l'amande amère et à nouveau bien mélanger.

Verser dans les ramequins et ajouter 4 demi abricots (soit 2 abricots de petite taille) dans chaque ramequin.

Cuire pendant 25 min.

Laisser refroidir, puis placer au frigo avant de déguster.

Bon appétit !