

Clafoutis aux abricots, comme un cheese-cake

4 yaourts parfumés à la vanille (yaourts fermes, pas brassés)

Des abricots ouverts en deux

4 oeufs

50 gr de sucre en poudre

100 gr de poudre d'amandes

2 càs de Maïzena

1 pincée de sel

20 gr de beurre

1 sachet de sucre vanillé

Beurrez le moule et saupoudrez le de sucre vanillé

Lavez vos fruits, ouvrez-les en deux

Répartissez les oreillons sur le fond du plat

Allumez le four th6 (180°)

Dans le bol du **mimix** mettez les oeufs entiers, la poudre d'amandes, la Maïzena, le sucre, le sel, les yaourts

Mixer 3mn vitesse 5 (plus ça mixe, plus ça gonfle à la cuisson !!!)

Versez sur les abricots.

Enfournez pour 40/45 mn (surveillez le dessus)

Laissez refroidir..... si vos gourmands vous en laissent le temps, passez le plat au frigo, c'est là que vous sentirez le mieux la texture du cheese-cake.

Vous pouvez poêler des oreillons d'abricots et les présenter avec, ou les mixer en coulis, tout est délicieux