

Mon clafoutis aux abricots

Lorsque vous lirez cet article, je serai bien loin de vous, les pieds en éventail, sur une plage en Espagne.

A moi les paëllas, les tapas et le rioja. A moi la petite brise marine, au parfum d'iode, effleurant délicieusement mon visage. A moi la petite sieste réparatrice, allongée sur la plage, bercée par quelques jargons allemands ou hollandais.

A moi le sable sur le linge, amené tout en douceur, comme à son habitude, par ma petite sirène qui ne peut s'empêcher de courir partout. A moi les châteaux qui s'effondrent après trois minutes, les rivières improvisées autour de la forteresse. A moi la collection de coquillages ramassés par Arielle qui passeront, après moult réclamations de sa part, la frontière au retour.

A moi les séances d'étalage de crème solaire dans le dos de Poséidon. Mon Ch'ti de Poséidon, qui n'ayant pas la même carnation de peau que le reste de la famille, rougit malheureusement très rapidement du trident.

A moi les jolies photos de vacances. Au bord de la mer, sur une terrasse, dans l'eau. Essayant de courir après mon ado de Nemo



Lénart/Nadine Jacquet

qui fuira l'appareil photo aussi vite que s'il est attaqué par un banc de méduses.



Les recettes
de Virginie

A moi le sable entre les orteils, dans les chaussures, dans mon slip, dans la cabine de douche, dans les cheveux, dans le lit, dans la voiture. Sable qui passera la frontière et qui se retrouvera chez

moi durant plusieurs mois sans y avoir été invité. Contrairement aux coquillages.

A moi la crème après-soleil qui sent bon la noix de coco et qui donne à ma peau bronzée une douceur agréablement satinée.

A moi la danse des tongs, le tube de l'été et les campeurs qui chantent au karaoké, sans justesse ni rythme,

avinés, à 3h du matin.

A moi les beignets aux pommes en vente sur les plages par de jeunes et courageux messieurs plus que bronzés, qui hurlent toute la journée: «Qui veut mes beignets? Pommes, abricots, chocolat!» Et tout cela sous un soleil de plomb. J'admire.

A moi le petit coup de blues le jour du retour. Adieu la mer qu'on voit danser le long des golfes clairs.

Vous vous demandez peut-être si je les ai méritées, ces vacances. Ben oui. J'ai bien travaillé. Je pars l'esprit tranquille. Parce que je viens de mettre le point final à un projet important. Comment ça, vous n'êtes pas encore au courant? Allons, allons, que me racontez-vous là! Il serait tout de même judicieux que vous, mes lecteurs du mardi, sachiez que cet automne, je mets au monde mon troisième bébé. En gestation depuis quelques mois, il pointerà le bout de son nez à partir du 20 octobre. Et il s'appellera «Les recettes de Virginie, du cœur à l'as-



Pour 6 personnes

(Dans un plat à gratin de 20 centimètres sur 30)

Préparation: 15 minutes.

Cuisson: 45 minutes.

- 9 abricots (environ 600 g).
- 10 g de beurre et 2 càs de sucre pour le plat.
- 4 oeufs.
- 120 g de sucre.
- 1 sachet de sucre vanillé.
- 100 g de farine.
- 1 pincée de sel.
- 70 g de beurre.
- 2,5 dl de lait.

siette». Oui, parce que j'y ai mis beaucoup de cœur, vraiment, pour qu'il naisse sous une bonne étoile.

Je vous en parlerai plus en détails prochainement. En attendant, allez jeter un œil sur mon blog. Vous pouvez même déjà le commander en souscription à un tarif préférentiel. Ne vous gênez surtout pas! Il sera heureux d'avoir plein de parrains et de marraines. Et moi aussi, vous pensez bien.

Bon, je vais de ce pas faire mes valises. En souvenir, je vous laisse une super recette de clafoutis aux abricots, de saison donc. Délicieuse, équilibrée et à la texture fondante.

Et ensoleillée, comme les vacances qui nous attendent vous et moi, ici ou ailleurs.

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com



La marche à suivre

1 Beurrez complètement l'intérieur du plat et saupoudrez de sucre. Penchez le plat de tous les côtés pour que le sucre adhère bien sur le fond et sur les bords. Lavez et coupez les abricots en deux. Disposez-les dans le plat, face bombée vers le haut.

2 Préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole et laissez-le tiédir.

3 Préparez la liaison: dans un récipient, cassez les oeufs entiers, ajoutez le sucre et mélangez au fouet. Ajoutez la farine,

une pincée de sel et le sucre vanillé. Ne mélangez pas à ce moment-là. Ajoutez le lait et là, mélangez vivement au fouet pour éviter les grumeaux. Ajoutez le beurre fondu et mélangez encore. Petite astuce: s'il subsiste des grumeaux, un bref coup de

mixeur plongeur et le tour est joué! Versez la liaison délicatement sur les abricots dans le plat.

4 Enfournuez pour 45 minutes à 180°C. Sortez le clafoutis et laissez-le tiédir ou refroidir. Découpez de belles tranches.