

# CLAFOUTIS AUX ABRICOTS AVEC CUISSON AU COOKEO (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [LA GUILLAUMETTE](#)

## Ingrédients :

- 7 éabricots
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 50 g de sucre fin
- 200 g de lait
- quelques gouttes d'extrait d'amandes
- 50 g d'amandes en poudre

## Préparation :

- Laver et dénoyauter les abricots. Les arranger dans votre plat.
- Choisir un plat de 18 à 20 centimètres de diamètre qui rentre parfaitement dans le panier cuisson du Cookéo
- Mettre dans le bol du thermomix, tous les ingrédients
- puis mixer 20 secondes à vitesse 5
- Verser la préparation dans le moule sur les abricots
- Filmer le moule et le poser sur le panier vapeur en silicone ou dans le panier vapeur du cookéo.
- Verser 200 ml d'eau dans la cuve
- déposer le panier vapeur dans la cuve
- Programmer une cuisson sous pression pendant 20 minutes
- Bien laisser refroidir en dehors du Cookéo avant de mettre au réfrigérateur
- Déguster bien frais.

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>