

CLAFOUTIS CREMEUX AUX ABRICOTS

(cake factory et thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette sur le site [MEDISITE](#)

Ingrédients :

- 500 g d'abricots
- 120 g de sucre roux+ 4 c à soupe
- 2 sachets de sucre vanillé
- 245 g de crème fraîche liquide
- 40 g de fécule de maïs
- 2 œufs + 2 jaunes
- 1 pincée de sel
- 20 g de beurre + 10 g
- 2 c à s de cassonade ambrée

Préparation :

- Rincer les abricots à l'eau fraîche et essuyez-les
- Coupez-les en deux et retirer le noyau
- mettre le moule anti-adhésif beurré dans le cake factory
- choisir le mode manuel P6 à 180°C pour 20 minutes
- faire fondre 20 g de beurre, saupoudrer de 2 c à s de sucre roux
- disposer les abricots puis fermer le couvercle
- retourner les oreillons à mi-cuisson
- mettre dans le bol, la fécule, la crème, le sucre roux, le sucre vanillé, le sel, les 2 œufs et les 2 jaunes
- puis mixer 15 secondes à vitesse 4
- saupoudrer les oreillons de 2 c à s de sucre roux
- couvrir les oreillons avec le mélange crémeux
- saupoudrer de 2 c à s de cassonade ambrée
- programmer l'appareil en mode manuel P6 sur 180°C pendant 30 minutes

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

THERMOMINOUX 2021

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