

CLAFOUTIS CERISE-ABRICOT AUX AMANDES

Ingrédients :

- 200 grs de cerises (Burlat si possible)
- 200 grs d'abricots
- 1 gousse de vanille
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 15 cl de lait
- 4 oeufs
- 130 grs de sucre roux + 1 cuillère à soupe
- 70 grs de farine tamisée
- 40 grs de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 20 grs de beurre

Préparation :

Préchauffez le four à 200° C.

Ne dénoyautez pas les cerises, elles auront plus de saveur.

Coupez les abricots en quartiers.

Fendez la gousse de vanille dans la longueur et récupérez les petites graines noires en grattant l'intérieur avec un couteau.

Mélangez-les à la crème fraîche et au lait en fouettant un instant.

Dans un saladier, cassez les oeufs.

Ajoutez les 130 grs de sucre roux et battez au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine, la poudre d'amandes et le sel.

Versez ensuite le mélange crème-lait et fouettez un instant pour avoir une pâte bien lisse.

Beurrez un moule à clafoutis puis chemisez-le avec la cuillère à soupe de sucre roux.

Répartissez les cerises et les quartiers d'abricots dans le moule.

Versez la pâte par-dessus.

Enfournez pour 25 à 30 minutes environ.

Servez tiède plutôt que froid.