



Clafoutis abricot pistache

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 40 min

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de farine
- 20 g de maïzena
- 3 g de levure chimique
- 250 ml de lait entier
- 30 g de beurre fondu
- 800 g d'abricots
- 50 g de beurre froid
- 50 g de pistaches concassées
- 50 g de sucre roux
- 50 g de farine

Pâte à crumble

Dans un saladier, mélangez le beurre pommade, le sucre, la farine et les pistaches.

Sablez avec le bout des doigts pour obtenir une texture de crumble.

Réservez.

Pâte à clafoutis

Dans un saladier, mélangez le sucre, les œufs et les jaunes d'œuf et le sucre vanillé.

Ajoutez la farine, la maïzena, la levure.

Terminez par le lait et le beurre fondu.

Réservez.

Dressage du clafoutis

Chemisez votre moule de pâte feuilletée.

Coupez les abricots en deux et les dénoyauter puis les répartir sur la pâte feuilletée.

Versez la pâte à clafoutis, saupoudrez de crumble et déposez quelques oreillons sur le dessus.

Enfournez pour 40 min env. dans un four préchauffé à 180°C.