

Clafoutis aux abricots

Pour X personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
FRUITS				Préparation et cuisson: 50 min * Dans un saladier, mélanger les oeufs entiers avec le sucre en poudre et le sucre vanillé; ajouter le beurre fondu, la farine, le miel et l'eau de fleur d'oranger. * Verser petit à petit le lait et la crème et mélanger au fouet pour obtenir une préparation fluide; incorporer enfin la poudre d'amandes. * Dans un plat beurré allant au four, disposer les abricots dénoyautés et coupés en deux; verser la pâte par dessus et cuire à four chaud th 6 (180°) pendant 40 min. Déguster tiède ou froid.
abricots	Kg	0,600		
CREMERIE				
œufs	U	4,000		
lait	cl	20,000		
crème liquide	cl	10,000		
beurre	Kg	0,040		
EPICERIE				
sucré en poudre	Kg	0,100		
farine	Kg	0,100		
fleur d oranger (facul)	cuil sou	1,000		
sucré vanillé	U	1,000		
poudre d'amande	Kg	0,070		
miel	cuil sou	2,000		

