



FACILE PREPARATION : 20 MIN CUISSON : 50 MIN

INGREDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

4 œufs / 125 g de sucre en poudre / 60 g beurre / 2 yaourts bios brassés à l'abricot / 100 g de farine / 500 g d'abricots frais.

PREPARATION :

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez les 2 yaourts bios brassés abricot Vrai dans votre saladier ainsi que la farine, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Coupez vos abricots en 2 et placez-les dans votre plat. Versez par-dessus votre préparation et enfournez pendant 35 minutes à 180 °C. Sortez votre clafoutis et servez-le froid.

BONNE DÉGUSTATION !