

Clafoutis abricots et fleur d'oranger

Waiting For The Sun
par Christelle

Préparation : 20 min - Cuisson : 50 min - Au frais : 3 h, ou une nuit

Il vous faudra pour 8 personnes

- 250 g de mascarpone
- 10 cl de crème légère
- 50 g de maïzena
- 70 g de sucre
- 2 oeufs
- 600 g d'abricots
- 2 càs de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- amandes effilées (25 g) - facultatif



Préchauffer le four à 165°C.

Beurrer un moule, le saupoudrer de sucre et réserver au frais.

Laver, sécher les abricots, les dénoyauter.

Dans un saladier, battre au fouet les oeufs, le sel et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter maïzena, mélanger au fouet. Lorsqu'elle est bien incorporée, ajouter le mascarpone, la fleur d'oranger, et la crème. Fouetter jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Répartir les abricots dans le plat, côté bombé vers le bas.

Verser dessus la préparation crémeuse. Saupoudrer d'amandes effilées si vous le souhaitez. Enfourner pour 50 minutes. Le dessus doit être doré.

Laisser refroidir, puis mettre au frais pour au moins 3h.

Sortir à température ambiante une heure avant de servir.

Waiting For The Sun
<https://caladan09.fr/2012/07/02/clafoutis-abricots-et-fleur-doranger/>