

Clafoutis d'abricots sans farine



Préparation

Préchauffez le four à 180 degrés.

Lavez et séchez les abricots, coupez-les en deux, enlevez les noyaux et disposez-les dans un plat à tarte graissé, face bombée sur le dessus.

Mélanger le lait, le sucre, la banane, les œufs, la noix de muscade dans un robot mélangeur (ou à la main : écrasez bien la banane).

Versez la préparation sur les abricots.

Enfournez 35 minutes.

Servez le clafoutis encore tiède avec une crème d'amande réalisée en diluant 3 cuillérées à soupe de crème d'amande et deux cuillérées à soupe de sirop d'agave.

Source : Terre Vivante