**PRZ DESS Clafoutis**

[**Clafoutis aux cerises.**](http://ladydiet.com/clafoutis-aux-cerises-le-gateau-roi-de-lete/)

temps de préparation : 50 mnpour 4 personnes:

- 500 g de cerises noires  
- 60 g de sucre en poudre  
- 80 g de farine  
- 2 pincées de sel  
- 2 œufs  
- 20 cl de lait 1/2 écrémé  
- 6 g de beurre

- Préchauffer le four à 180 °C.  
- Laver et équeuter les cerises.

- Mélanger-les dans un saladier avec environ la moitié du sucre.  
- Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sel et le reste du sucre.

- Dans un bol, battre l’œuf en omelette avec le lait.  
- Verser ce mélange dans la farine sucrée.

- Remuer vivement jusqu’à ce que tout soit bien homogène.  
- Beurrer une tourtière et étaler-y les cerises.  
- Verser par-dessus la préparation et enfourner pour 30 à 35 minutes.

- Servir le **clafoutis** tiède ou froid dans le moule.

# Clafoutis aux abricots

Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 45 minutes

- 500 g d'[abricots](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_l-abricot_1.aspx) frais  
- 60 g de [beurre](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)  
- 4 [oeufs](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx)  
- 25 cl de lait  
- 100 g de farine  
- 100 g de [sucre](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)  
- [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx)

Faites fondre à feu doux le beurre et laissez refroidir.   
Pendant ce temps cassez 4 oeufs avec une pincée de sel et battez en [omelette](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_omelette_r_46.aspx).

Ajoutez le sucre en poudre et mélangez jusqu'à ce que ça blanchisse.   
Ajoutez la farine en mélangeant et ajouter peu à peu le beurre fondu et le lait.   
*La pâte doit être lisse et sans grumeaux.*   
Graissez un plat à gratin et préchauffer votre four à 210°C.

Lavez vos abricots, coupez-les en deux et enlevez le noyau.

Placez les moitiés d'abricots face bombée en haut, ajoutez la préparation.

Faire cuire à 210° pendant 10 min puis 180°C pendant 25min.