



Clafoutis au gingembre et abricots



Coût : €€
Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 50 mn
Difficulté : ✓

Ingrédients pour 6 personnes – Moule Grand-Triskell :

Biscuit au gingembre :

- 125 gr de beurre ramolli
- 125 gr de sucre semoule
- 2 œufs
- 125 gr de farine
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 75 gr de gingembre confits coupés en morceaux

Garniture à l'abricot :

- 50 gr de cassonade
- 2 cuillères à soupe de miel
- 50 gr de beurre
- 300 gr d'oreillons d'abricots au sirop égouttés

Pour le biscuit, travailler en pommade le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse

Peu à peu, incorporer les œufs, la farine et enfin le gingembre en poudre et le gingembre confit
Verser sur les abricots.

Pour la garniture, faire dissoudre dans une petite casserole la cassonade et le miel avec le beurre fondu. Repartir les abricots partie bombée vers le bas dans le moule grand-Triskell légèrement beurrés. Napper du mélange beurre-miel-cassonade.

Mettre le moule grand-Triskell au four et cuire à 160° 1h (recette testée et approuvée!!) – le four doit être préchauffé.

Servir avec une crème anglaise...ou pas! selon les goûts!