

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://annellenor.canalblog.com>

CLAFOUTIS CHOCOLAT BLANC, SAFRAN, AMANDES, ABRICOTS SECS, PRUNEAUX & RAISINS SECS

Ingrédients

Pour un moule 20x30 cm

Préparation : 10 min

Cuisson 45 min

4 yaourts chocolat blanc-safran (soit environ 650 g de yaourt parfumé et environ 50 g de chocolat blanc par yaourt)

4 oeufs

50 g de sucre (il y a déjà le sucre du chocolat blanc et celui des fruits secs)

100 g de poudre d'amandes

2 cuillères à soupe de Maïzena

1 pincée de sel

130 g d'abricots secs moelleux

20 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

130 g de pruneaux

1 poignée de raisins secs

Méthode

- Beurrer le moule et le saupoudrer de sucre vanillé.
- Couper les abricots et pruneaux en dés et les répartir sur le fond du moule avec les raisins secs.
- Allumer le four à 180°C soit th 6.
- Mélanger la poudre d'amandes, la Maïzena, le sucre et le sel.
- Battre les œufs et les ajouter au mélange de poudres.
- Ajouter les yaourts et bien mélanger.
- Verser l'appareil sur les fruits secs moelleux.
- Enfourner pour 40 à 45 min.
- Laisser refroidir et déguster tiède ou frais