

Clafoutis aux Abricots et Chèvre Frais



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
30 minutes

Ingédients

Tost'O'Chèvre	
Soignon Professionnel	200 g
Œufs	3
Sucre	75 g
Sucre vanillé	1 sachet
Maïzena	2 cs
Abricots	200 g
Pistaches hachées	50 g

Les étapes de la recette

- Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter la Maïzena.
- Battre le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel et l'ajouter à la préparation.
- Laver et dénoyauter les abricots.
- Beurrer des ramequins individuels (2 par personne).
- Déposer 2 demi-abricots dans chaque ramequins. Verser l'appareil sur les abricots.
- Les placer sur une plaque au four à 200° pour environ 30 minutes.

Pour réaliser
cette recette



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr