



## Le clafoutis d'abricots nougat pomme

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 20 min.

### Ingrédients

Abricots : 6  
Nougat tendre : 50 g  
Pommes déshydratées : 30 g  
Crème liquide : 100 g  
Oeufs : 2  
Sirop d'agave : 2 cl  
Arôme d'amande amère  
Vanille : 1/2 c.à moka, pure, en poudre  
Pistaches vertes : 15 g  
Amandes émondées : 15 g  
Violettes cristallisées : 10 g

### Matériel

un plan de travail  
une balance ménagère  
une jatte  
un fouet  
une planche à découper  
un couteau pointu  
un mini hachoir  
ou un mortier + pilon



*Beurre et sucre glace pour le moule*

### Réalisation > la préparation du clafoutis

1. Beurrer et saupoudrer d'un voile de sucre glace un plat passant au four.  
*- vous pouvez très bien décider de le réaliser avec une pâte, brisée ou sablée, que vous ferez cuire seule 15 min avant de la garnir -*
2. Dans la jatte, mélanger la crème, les oeufs, la vanille, le sirop d'agave et quelques gouttes d'arôme d'amande.
3. Répartir les abricots dénoyautés et coupés en 2 (non pelés et faces bombées vers le haut) sur le fond du plat.
4. Couper le nougat et les pommes moelleuses en tout petits dés, et les répartir entre les demi-abricots.
5. Verser la crème aux oeufs entre les abricots. Préchauffer le four à 175°C.
6. Hacher ou concasser les pistaches vertes avec les amandes et les violettes cristallisées. En répartir la moitié sur le clafoutis.
7. Enfourner pour 20 minutes, à 175 °C.

## Réalisation > le service

**8.** Avant dégustation, laisser complètement refroidir le clafoutis sans le démouler. Saupoudrer du reste de pistaches, amandes et violettes concassées.

*- ce clafoutis est déjà bien délicieux encore légèrement tiède, mais servi frais par une belle journée chaude c'est encore plus terrible ! -*

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)