

Gâteau abricots et amandes façon clafoutis

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 8 personnes

- 500 g d'abricots (au sirop ou frais) • 80 g de semoule fine
- 80 g de poudre d'amandes • 150 g de sucre • 50 cl de lait • 4 œufs
- 30 g de beurre + beurre pour le moule • 1 pincée de sel
- 1/2 càc d'essence d'amandes amères • amandes effilées

Si vous utilisez des abricots frais, les laver, les couper en deux et les dénoyauter.

Si vous utilisez des abricots au sirop, bien les égoutter.

Beurrer et fariner un moule à tarte. Réserver au frais.

Allumer le four th6, 180°C.

Porter le lait à ébullition avec une pincée de sel. Verser le semoule en pluie sur le lait et laisser cuire sur feu doux 5 minutes tout en remuant au fouet.

Hors du feu, ajouter 30 g de beurre, et battre au fouet quelques minutes.

Laisser tiédir.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre d'amandes, l'essence d'amandes amères, puis la semoule tiède.

Verser la pâte dans le moule. Disposer dessus les abricots, côté bombé vers le haut, puis saupoudrer d'amandes effilées.

Enfourner pour 40 minutes. Servir froid.