



CLAFOUTIS AUX ABRICOTS, COULIS FRAISES RHUBARBE, ABRICOTS CONFITS



Le clafoutis : 75g de poudre d'amandes, 50g de sucre semoule, 30g de farine, 125g de crème fleurette, 60g d'œufs entiers + 30 g de jaunes d'œufs, 4 beaux abricots, 25g d'amandes effilées et QS de sucre glace et de pistaches vertes pour la déco.

Mélangez dans l'ordre, la poudre d'amandes, le sucre semoule et la farine. Incorporez soigneusement la crème et les œufs pour ne pas avoir de grumeaux. Réservez 30min au moins au frais pour durcir l'appareil. Garnissez des moules de 10cm à mi hauteur avec la préparation. Disposez dessus les quartiers d'abricots, les amandes effilées, poudrez de sucre glace. Enfournez 12 min à 180°.

La compote d'abricots confits : 250g de beaux abricots coupés en 4, 1 jus de fruit de la passion, 1cs de jus de citron, 60g de sucre en poudre.

Dans une sauteuse mélangez délicatement les fruits, le sucre et les jus. Portez à frémissements en remuant sans cesse, puis faites compoter à feu doux 10 bonnes minutes. Laissez refroidir et enlevez la peau de chaque quartier.

Le coulis de fraises rhubarbe : 100g de rhubarbe, 100g de fraises, 20g de sucre, 2cs de jus de citron.

Détaillez la rhubarbe lavée en petits dés, portez-les juste à frémissement dans une casserole avec le sucre et le jus de citron. Débarrassez et laissez refroidir. Mixez ensuite finement avec les fraises.

Le dressage : Dessinez quelques traits de coulis fraise rhubarbe sur l'assiette, posez un clafoutis au centre, ajoutez quelques lamelles d'abricots confits, décorez avec du romarin ou du basilic pourpre du jardin, quelques fraises Mara des bois et parsemez éventuellement de pistaches vertes.

