



CLAFOUTIS ABRICOT VANILLE ROMARIN



A préparer la veille.

Pour un cercle haut de 16 cm x6 cm soit 6 belles parts.

La pâte Brisée : 200g de farine, 145g de beurre, 3g de sel, 5g de sucre, 20g de jaune d'œuf, 40g de lait.

Tamiser la farine. Dans le bol du robot **sabler** la farine, le sel et le sucre avec le beurre, ajouter le jaune d'œuf et mouiller avec le lait. Attention de ne pas trop **corser** la pâte. **Foncer** le moule et **congeler**.

L'appareil à clafoutis : 65g de sucre glace, 10g de poudre d'amandes, 20g de farine, 55g d'œuf, 185g de crème fleurette 35%MG, les graines d'une belle gousse de vanille, 2 /3 belles branches de romarin, 1 pincée de fleur de sel, QS d'abricots coupés en 4.

Chauffer la crème avec les graines et la gousse de vanille, ajouter les branches de romarin réunies dans un grand filtre à thé ou dans une mousseline, filmer et laisser infuser pendant 15 min. **Chinoiser**, et ajuster le poids de la crème en complétant avec de la crème froide. Pendant ce temps mélanger les matières sèches, sucre glace, poudre d'amandes et farine, ajouter l'œuf légèrement battu en 2 fois et mélanger pour obtenir un appareil bien homogène. Incorporer petit à petit la crème puis la fleur de sel. Laisser reposer l'appareil idéalement une nuit au réfrigérateur pour une bonne diffusion des arômes.

La finition : sortir le fond de pâte brisée du congélateur, le remplir généreusement aux 3/4 avec les quartiers d'abricot, ajouter l'appareil à clafoutis et enfourner au minimum **1 h 30** à **155°** chaleur tournante. Vérifier la cuisson en l'adaptant à votre four, mais en fait il faut cuire longtemps et à four plutôt doux. Laisser refroidir avant de déguster.

La cuisine de Mercotte©2015
www.mercotte.fr