

# Clafoutis abricot romarin



Facile - Pour 4 pers. - Prép : 20 min - Cuisson : 45 min

120 ml de crème liquide

120 ml de lait

1 branche de romarin

2 œufs

80 g de sucre

30 g de Maïzena

6 abricots

Huile d'olive

Dans une casserole, faites chauffer 120 ml de crème liquide, 120 ml de lait et une branche de romarin.

Retirez des feu dés ébullition, couvrez et laissez infuser jusqu'au refroidissement complet.

Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre et la Maïzena. Ajoutez la crème infusée au romarin.

Huilez un plat avec de l'huile d'olive puis versez la préparation.

Dénoyautez les abricots et disposez les oreillons dans le plat. Déposez la branche de romarin.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 min.

Laissez refroidir à température ambiante puis réservez au frais.

Servez votre clafoutis bien frais avec une boule de glace.