

# Clafoutis à l'abricot au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 40 min	Durée : 45 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapes : 6	Commentaires : 4	Astuces : 17

## Ingrédients

330G de lait  
130G de farine  
80G de sucre semoule  
50G de beurre  
8 abricots ou 1 boîte d'abricots au sirop  
3 oeufs  
3CàS de cassonade  
1 sachet de sucre vanillé

## Etapes

Pour préparer un délicieux gâteau au thermomix bien parfumé aux fruits :

Préchauffez le four sur 180°C

Â»

Farinez le moule à gâteau.

Â»

Lavez, coupez en 2 et enlevez le noyau de l'abricot et déposez les dans le fond de votre moule à gâteau.

Â»

Parsemez la cassonade sur les abricots.

Â»

Mettez le beurre dans le bol du thermomix, puis cuisez 3 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Ajoutez la farine, le sucre semoule, les oeufs, le lait et le sucre vanillé, puis réglez à la vitesse 4 pendant 1 minute.

Â»

Versez ce mélange sur les abricots et enfournez 40 minutes.

Dégustez ce délicieux clafoutis abricot thermomix. Vous allez adorer cette tarte thermomix. Miam ;)