

Clafoutis praliné à l'abricot : la recette gourmande de Christophe Felder

Classique de la pâtisserie française, le clafoutis convient à d'autres fruits que la cerise. L'ancien chef pâtissier du Crillon (Paris 8e) propose une version plus riche et moins acidulée, avec des abricots et du chocolat au praliné fondant.



Temps de préparation : 15 min **Ingrédients pour 4 à 6 personnes**

Temps de cuisson : 40 min

Difficulté : facile

Pour le moule :

- 30 g de beurre
- 50 g de chapelure

Pour le clafoutis :

- 500 g d'abricots bien mûrs
- 2 tablettes de chocolat au lait praliné
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 25 cl de crème liquide
- 25 cl de lait
- 150 g de sucre semoule
- 60 g de Maïzena
- 1 pincée de sel
- 2 sachets de sucre vanillé
- 20 g de beurre

Etape 1 : les abricots poêlés

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7). Dénoyer les abricots et **couper** chaque moitié en deux. Dans une poêle chaude, déposer le beurre, les abricots et le sucre vanillé. Faire compoter pendant 5 minutes puis laisser refroidir.

Etape 2 : le chocolat

Etaler les abricots dans le fond d'un moule de 25 centimètres de diamètre environ, préalablement beurré et saupoudré de chapelure de pain, de brioche ou de croissant. Répartir le chocolat cassé en morceaux au dessus.

Etape 3 : l'appareil à clafoutis

Dans un saladier, mélanger la Maïzena avec le sucre et le sel. Ajouter les œufs entiers et les jaunes battus, en fouettant. Incorporer la crème liquide et le lait. Mixer le tout 10 secondes pour obtenir une pâte fluide.

Etape 4 : la cuisson

Verser la préparation sur les abricots et le chocolat. Enfourner pour 35/40 minutes et servir tiède.

Des miettes de viennoiserie au fond du moule

Ce clafoutis praliné à l'abricot, Christophe Felder le prépare « *depuis tout petit* » et il lui rappelle un souvenir d'enfance bien précis : « *Avec ma sœur, qui a trois ans de plus que moi, on a été élevés dans une boulangerie. Quand on regardait la télé, elle me disait : “Tu ne veux pas aller au magasin me chercher une tablette de chocolat ?” Elle insistait, elle insistait ! Et je finissais toujours par craquer* », s'amuse-t-il. La boulangerie familiale ne semble pas loin, non plus, lorsqu'il évoque les miettes de viennoiserie, qu'il saupoudre au fond du moule à clafoutis : « *Brioche ou croissant, j'en mets toujours, elles donnent un bon petit goût et de la texture.*»