

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Clafoutis aux abricots léger et facile à préparer



Imprimer



Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

4

- 30gr amande en poudre
- 15gr farine de riz

- 25gr farine de petit épeautre
- 1 pincée de sel
- 70ml sirop d'agave
- 300ml lait vegetal
- 4 oeufs
- vanille en poudre
- 15gr d'huile d'olive
- abricots

1. Mélanger tous

les ingrédients secs ensemble dans un bol (amande en poudre, farine de riz, farine de petit épeautre, sel, vanille en poudre)

2. Mélanger tous les ingrédients humides ensemble (sirop d'agave, lait végétal, oeufs, huile d'olive)

3. Incorporer les deux préparations ensemble puis mélanger le tout

4. Déposer des abricots coupés en deux dans un moule adapté au Vitaliseur (qui ne touche pas les bords du tamis)

5. Verser la préparation dans le moule (sur les abricots)

6. Placer votre moule sur le tamis du Vitaliseur et laisser cuire environ 40-45 min

dessert très léger à manger

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram