**Clafoutis abricots et ricotta**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/08/clafoutis-abricots-et-ricotta-p1080547.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 3 càs d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 700 g d'**[**abricots**](https://recettes.de/abricot)  
**- 3 œufs**  
**- 250 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 50 g de crème fraiche**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 1 càs d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 50 g de farine  
- 50 de Maïzena ®**

**1 moule à manqué de 24 cm de** Ø beurré  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
 Saupoudrer le fond et les côtés du moule beurré avec les amandes en poudre.  
Laver les abricots, retirer les noyaux.  
[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les œufs et monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Travailler au fouet la ricotta, la crème, les jaunes d'œufs, la vanille et le reste du sucre.  
Lorsque la préparation est lisse, ajouter la farine et la Maïzena, mélanger.  
Incorporer les blancs en neige délicatement à la spatule.  
Disposer la moitié des abricots sur le fond du moule.  
Verser la pâte sur les abricots et disposer les abricots restants.  
Enfourner pour 45 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler sur le plat de service.  
Servir frais.