

Flan aux abricots



Ingrédients:

6 abricots
60 g de farine
60 g de fécule de pomme de terre
120 g d de sucre
4 oeufs
20 cl de crème fraîche
20 cl del ait
1 sachet de sucre vanillé
1 peu de beurre pour le moule
sel

Laver les abricots, les dénoyauter, les couper en petits morceaux et les répartir dans le fond d'un moule beurré, tamiser la farine, la fécule et le sel dans un saladier et creuser un puits, battre les oeufs et le sucre dans un autre saladier jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et verser dans le puits, travailler au fouet, ajouter le lait pour obtenir une pâte fluide, incorporer la crème, verser dans le moule sur les nectarines. Saupoudrer de sucre vanillé, cuire 1 heure au four préchauffé à 200°C jusqu'à ce que la crème soit prise mais encore un peu tremblotante, servir frais.



Imprimer la recette