

FLANS AUX ABRICOTS MOELLEUX

6 Personnes

Préparation 20mn / Cuisson 25mn
Difficulté Facile / Coût Moyen

Ustensiles

- Saladier
- Grand plat à bord haut
- 6 verrines 8 cm de Ø

Ingrédients

- 200 gr d'abricots bio moelleux
- 2 œufs entiers
- 20 cl de lait concentré sucré
- 15 cl de lait
- 20 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 Cc de fécule de maïs
- 1 Cs de Grand Marnier

La préparation



- Préchauffer le votre four à 180°C. (Chaleur tournante).
- **ÉTAPE 1** ___ Coupez en petits cubes les abricots et les répartir dans les verrines.
- **ÉTAPE 2** ___ Dans un saladier, mélanger énergiquement les œufs et les sucres, ajoutez la fécule de maïs tamisée et mélanger à nouveau. Délayez la pâte avec les laits et parfumer de Grand Marnier. Versez l'appareil sur les abricots.
- **ÉTAPE 3** ___ Déposer les verrines dans un plat remplie d'eau à mi-hauteur. Enfournen-les et cuire au bain marie pendant 20 à 25 minutes (à surveiller suivant les fours).
- Laissez refroidir, et conserver au frais avant de servir.