

Flans aux abricots.



Température : 95°C

Taux d'humidité : 80%

Cuisson : 35 à 40 min

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg d'abricots mûrs

2 cuillères à soupe de sucre

Pour l'appareil

5 œufs

5 dl crème

60 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

½ dl de Grand Marnier

Sucre glace pour saupoudrer

Préchauffez le four à 95°C, 80% d'humidité.

- Lavez les abricots, ouvrez-les en deux et retirez les noyaux.
- Pour préparer l'appareil, mélangez bien tous les ingrédients à l'aide d'un fouet et passez-les au chinois.
- Dans un plat à gratin, placez la moitié des abricots, l'arrondi vers le haut, saupoudrez de sucre à l'aide d'une cuillère à soupe. Couvrez avec la seconde moitié des abricots, l'arrondi aussi vers le haut, et saupoudrez avec le reste de sucre.
- Nappez avec l'appareil et saupoudrez le reste de sucre.
- Faites cuire 35 à 40 min.
- Mettez à refroidir au réfrigérateur. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace.