

FLAN ABRICOT

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 250 g d'abricots mûrs dénoyautés
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 25 cl de crème fraîche
- 1 c. à soupe de rhum
- 1 c. à soupe de maïzena
- 1 tablette de chocolat noir



Préparation :

- Mixer tous les ingrédients : abricots, sucre, beurre, rhum, maïzena, crème, œufs.
- Beurrer un moule à cake et verser l'appareil.
- Cuire au four au bain-marie à 180°, pendant 35 min.