

# Flan Patissier aux abricots

Exclusive

Préparation 10 mn Thermomix: 8 mn four 40 mn  
Pour un moule à manqué de 24 cm

## Ingrédients

3 œufs  
100 g de sucre  
100 g de maïzena  
2 gousses de vanille Bourbon Gold de Madagascar  
500 gr d'abricots dénoyautés  
700 gr de lait  
300 gr de crème entière liquide



Préchauffer le four à 180° (th 6)

Fendre les gousses de vanille et les gratter pour en extraire les grains (ranger l'écorce dans votre bocal de sucre roux

Mettre tous les ingrédients de la crème avec les grains de vanille dans le bol et programmer 9 min 90° vit 3

Pendant ce temps graisser un moule à manqué, et dénoyauter les abricots

Verser la moitié de la crème au fond du plat, mettre la moitié des abricots, peau vers le bas, finir de verser la crème, et disposer ce qu'il reste d'abricots peau vers le haut

Enfourner 40min a 180°

Démouler une fois bien refroidi

Abricoter la surface avec un pinceau et un peu de sirop ou une cuillère à soupe de confiture d'abricot que vous faites chauffer