



Flan abricots secs

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Mon flan d'abricot, simple et agréable au gouter.

Ingrédients:

- 1 litre de lait demi-écrémé
- 1 gousse de vanille
- 250 g d'abricots secs
- 200 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 25 g de beurre
- 4 œufs entiers
- 80 g de Whisky
- 1 pincée de sel fin



Recette pour: 10 personnes

Réalisation:

Faire gonfler les abricots secs en les mettant à bouillir dans de l'eau. Ensuite les égoutter et les refroidir au réfrigérateur. Chemiser le moule et réserver au réfrigérateur.

Casser les œufs dans un saladier, ajouter le sucre, le sel, la vanille et blanchir. Ajouter la farine tamisée et bien mélanger pour éviter les grumeaux. Verser un peu de lait pour délayer la pâte, puis le reste du lait et bien mélanger. Verser le beurre fondu avec le Whisky*. Disposer les abricots secs au fond du plat et verser la préparation. Cuire au four pendant 45 minutes à 200°C. La cuisson est terminée dès lors que vous piquez une lame de couteau, celle-ci sort propre. Le flan se marie parfaitement avec un verre de vin doux.