

## FLAN AUX ABRICOTS

RECETTE N°29

### NOTATION

- Prix : 7/10
- Difficulté : 2/10
- Originalité : 5/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 40 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 60 g de farine tamisée
- 4 oeufs
- 125 g de sucre semoule
- 3/4 litre de lait
- Grand-Marnier
- boîte 4/4 d'abricots

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- terrine
- plat à four
- fouet

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 4 ETAPES A SUIVRES

01. Battre ensemble dans une terrine 60 g de farine tamisée, 4 oeufs et 125 g de sucre semoule.
02. Verser peu à peu 3/4 litre de lait sur le mélange.
03. Parfumer avec un peu de Grand-Marnier.
04. Disposer le contenu d'une boîte 4/4 d'abricots dans un plat allant au four. Verser par-dessus la préparation et placer à four modéré pendant 40 minutes.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---