**FLAN AUX ABRICOTS**



**Ingrédients**

*Pour 8 personnes*

* 1 à 1.5 kg d’abricots
* 100 g de sucre glace
* 4 œufs
* 5 dl de lait
* 2 cl d’eau de vie d’abricots
* 100 g de sucre

**Préparation**

1. Séparer les abricots en deux, retirer les noyaux.
2. Dans un plat à soufflé beurré, ranger une couche d'abricots avec la face bombée vers le bas.
3. Saupoudrer de sucre glace.
4. Ranger une deuxième couche d'abricots, saupoudrer de sucre glace et ainsi de suite jusqu'en haut du plat.
5. Battre les œufs avec l'abricotine. Sans cesser de battre, incorporer le lait préalablement chauffé et sucré.
6. Couler cet ensemble sur les abricots.
7. Cuire 30 à 40 minutes au four à feu très doux jusqu'à ce que la masse soit prise.
8. Laisser refroidir puis démouler.