

Tarte au flan, soufflée aux abricots

Pour 6 à 8 personnes :

Une pâte Brisée, Pour le flan : 75 g de farine - 200g de sucre semoule - 2 sachets de sucre vanillé - 6 œufs - 1l de lait entier.

Pour les meringues : 3 œufs - 50g de sucre glace - 1 sachet de sucre vanillé - 2 c à s de confiture d'abricots - 2 c à s de maïzena délayée dans 25 ml de lait - 12 oreillons d'abricots.

Foncez un « moule à manqué » avec la pâte Brisée.

Dans un saladier, mélangez la farine, les sucres et les œufs entiers.

Quand le mélange est bien homogène,
versez le lait petit à petit et mélangez à l'aide d'un fouet.

Placez le tout sur la pâte et commencez la cuisson th 5 (180°) pendant 20 min.

Pendant ce temps préparez la meringue. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs, le sucre vanillé, la confiture d'abricots et la maïzena délayée dans le lait. Montez les blancs en neige très ferme avec le sucre glace et mêlez-les délicatement aux jaunes, cuillère par cuillère. Répartir la préparation sur le flan, posez les oreillons d'abricots et faites cuire à nouveau 40 min jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

