

Chez Fabie

Gratin d'abricots aux amandes



Ingrédients (pour 4 personnes)

Une grosse boîte de demi abricots

100 g d'amandes en poudre

40 g d'amandes effilées

3 œufs

2 dl de crème fraîche

75 g de sucre

beurre pour le moule

Préparation

Préchauffer le four à 180°. Beurrer le ou les plats. Egoutter les abricots. Les serrer dans un plat, face coupée dessous (oups ! je me suis trompée !).

Battre les œufs dans un saladier. Ajouter le sucre, la crème, puis la poudre d'amande en fouettant pour obtenir une crème lisse. Verser sur les abricots.

Enfourner environ 20 minutes. Semer les amandes effilées. Déguster tiède ou froid.