

ABRICOTAIN



INGREDIENTS:

- 2 oeufs entiers
- 6 c à soupe de sucre en poudre
- 5 c à soupe de farine
- 4 c à soupe de lait de lait
- 4 c à s d'huile
- 1/2 paquet de levure alsa
- Facultatif = 30 gr de beurre pour le plat et tamiser de farine celui-ci.
- 1 c à soupe de rhum
- 1 boîte 4/4 de médaillons d'abricots au sirop léger ou des abricots frais bien murs.

PROGRESSION :

- Mélanger dans l'ordre tous les ingrédients pour ne pas faire de grumeaux.
- Ajoutez le rhum
- Verser cette préparation sur les médaillons d'abricots étalés dans un plat beurré ou ici le moule tablette de chez Demarle.
- Enfourez à four chaud et cuire environ 30 mn à 210° Th : 7/8

(Cette recette peut se faire avec d'autres fruits, mais elle est délicieuse avec les abricots)