

Crème aux abricots (6 à 8 pers.)

2 cuillères à soupe de farine
1 l. lait
9 œufs
9 cuillères à soupe de sucre
1 boîte d'abricots
10 morceaux de sucre } caramel
1 verre d'eau

Dans un saladier mettre la farine et le sucre. Casser les œufs entiers sauf 2 dont on ne met que le jaune. Battre au fouet.

Verser le lait bouillant. Battre.

Faire le caramel. Mettre les moitiés d'abricots sur le caramel.

Verser la crème dessus.

Enfournier au bain-marie. Cuire 30 min.

Pour voir si la crème est cuite, enfoncer une lame de couteau qui doit ressortir sèche quand la crème est cuite.