

PRÉPARATION : 20 mn / CUISSON : 45 à 50 mn Th 6/7 ou 200°C / CÉLÉBRATION - de 1.50 €/pers.

Gratin d'abricots brioche

Pour 8 personnes : 1 kg d'abricots • 50 g de beurre doux • 150 g de brioche en tranches • 250 ml de crème fraîche liquide • 3 œufs • 75 g de poudre d'amandes • 150 ml de cassonade (± 150 g) • 5 ml d'extrait de vanille • 5 ml d'extrait d'amandes amères

Pour servir : sucre glace

1. Faites préchauffer le four Th 6/7 ou 200°C.
2. Lavez les abricots, coupez-les en 2 et retirez le noyau. *ou abricots en boîte*
3. Déposez dans l'Ultra Pro 3.3 l, des noisettes de beurre, posez les tranches de brioche, puis recouvrez d'oreillons d'abricots.
4. Dans le Speedy Chef, versez la crème, les œufs, la poudre d'amandes, la cassonade, les extraits de vanille et d'amandes amères et mélangez.
5. Versez la préparation sur les abricots et faites cuire sans couvercle, 45 à 50 mn, Th 6/7 ou 200°C.

Se déguste tiède ou froid, saupoudré de sucre glace.

