

## Recette du flan aux pruneaux (ou aux abricots)



### **Ce qu'il faut :**

½ l de lait  
180 g de farine  
150 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
4 œufs entiers  
500 g de pruneaux dénoyautés (ou abricots)

### **Ce qu'il faut faire :**

Battre les œufs entiers. Les ajouter à la farine. Mélanger.  
Ajouter les sucres.  
Verser le lait tiède en mélangeant bien au fur et à mesure.  
Beurrer et fariner le moule.  
Déposer les pruneaux (ou les abricots, creux au-dessus).  
Verser la préparation doucement.  
Faire cuire au four à 185 °C pendant 30 min. (En fonction du four)

