

# Flan abricot parfum de thym



 Pour 6 personnes

 10 minutes de préparation

 7 minutes de cuisson

## Ingrédients

- 600 g d'abricots
- 100 g de farine
- 150 g de miel de thym
- 100 g d'amandes effilées
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- ½ sachet de levure
- 10 cl de lait
- Sel

Pour le sucre glace au thym :

- 100 g de sucre en poudre
- 5 g de thym frais effeuillé

## Outils

- Magimix Cook Expert
- Passoire fine
- Cuillère balance
- Moule à manquer de 24 cm

## Préparation

Préparer le sucre glace au thym :

- Mettre dans la cuve du Magimix le sucre en poudre et le thym. Lancer le programme EXPERT 30s/V18.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver les abricots, les dénoyauter et les couper en cubes.
- Séparer le blanc d'œufs des jaunes.
- Monter les blancs en neige au Magimix, programme BLANC EN NEIGE et réserver. Dans la cuve, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le beurre fondu, la farine, la levure et la tasse de lait. Lancer le programme BOULANGERIE/PÂTE À GÂTEAU.
- Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte à gâteau. Ajouter les cubes d'abricots. Beurrer et fariner généreusement le moule et verser la pâte. Parsemer d'amandes effilées. Enfourner pendant 45 mn environ.
- Saupoudrer de sucre glace au thym, à l'aide de la passoire fine, le flan aux abricots au moment de le déguster.