

Flans aux abricots



Ingrédients pour 4 flans :

- 500 g d'abricots bien mûrs et dénoyautés
- 1 c. à s. de purée d'amande
- 3 c. à c. d'agar-agar

Les étapes

Couper les abricots en morceaux et place-les dans une casserole avec un fond d'eau.
Les laisser compoter quelques minutes. Lorsque les fruits sont bien cuits, filtrer le jus et le réserver.
Mixer les abricots avec la purée d'amande.
Verser le jus filtré dans une casserole et ajouter l'agar-agar. Porter à ébullition le mélange.
Lorsqu'il commence à frémir, le mélanger avec le reste de la préparation.
Verser la crème obtenue dans des moules qui permettront un démoulage aisé, de type silicone.
Laisser refroidir puis les placer au moins 3h au frigo.

Référence : <https://www.boiteamalicedemamanfee.fr/flans-vegans-aux-abricots/>