

## Far aux abricots et aux pommes



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 1 h

*Vous pouvez disposer d'un côté du plat les pommes et de l'autre, les abricots. Essayez également la version poires-raisins !*

### Ingrédients

- abricots
- pommes
- 250 g de farine
- 200 g de sucre - en poudre
- 1 litre de lait
- 6 oeufs frais
- beurre - pommade

### Préparation

- 1 Épluchez, lavez et coupez les pommes en lamelles.
- 2 Lavez et dénoyotez les abricots. Tranchez-les en morceaux fins.
- 3 Préchauffez le four à 170°C (th.6).
- 4 Dans un saladier, cassez les oeufs et fouettez-les avec le sucre, la farine tamisée et le lait froid. Délayez bien l'ensemble.
- 5 Versez cette préparation dans un plat à four beurré.
- 6 Ajoutez doucement les lamelles de fruits, puis enfournez une heure.

Proposé par

**Le blog de Titanique**

Retrouvez Annick sur son [blog "Le blog de Titanique"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

