

Les Miams de Ethic Valley – Gratins d’abricots à la crème d’amandes, gingembre et vanille

Un petit dessert bon, rapide et convivial pour les longues soirées d’été en famille ou entre amis !

Ingrédients (pour 6 personnes) : une dizaine d’abricots murs + 200g de poudre d’amandes + 175g de sucre + 4 œufs + 150g de beurre doux + 10cl de lait d’amandes (ou lait normal) + 2 cuil. à café de gingembre Ethic Valley + 1 gousse de vanille Ethic Valley + 1 petit bouchon de rhum (facultatif)

Temps de préparation : 10-15 minutes – temps de cuisson : 30min

Préparation :

- ⇒ Faites chauffer votre four à thermostat 6.
- ⇒ Dans un saladier mélangez la poudre d’amandes, le sucre, le gingembre et la vanille. Faire fondre le beurre et l’ajouter au mélange précédent. Mélangez l’ensemble pour obtenir une pâte homogène.
- ⇒ Battez les œufs et incorporez-les à l’appareil. Puis, y ajoutez le lait et le rhum.
- ⇒ Lavez et coupez les abricots et les installez sur le fond d’un plat allant au four. Versez ensuite le mélange sur les abricots.
- ⇒ Enfourez 20-30 minutes

Conseil : Vous pouvez décorer ce plats de brisures de pistaches... Si vous êtes gourmand, vous pouvez également le servir avec une boule de glace à la vanille...

Bon appétit !!