

Flan aux abricots ou aux pêches

Ingrédients

- 1 boîte de 8 oz d'abricots ou de pêches
- 250 gr de fromage à la crème (8 oz)
- 1 tasse de sucre à glacer
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de semoule de maïs ou couscous fin

Instructions

1. Égoutter les abricots dans la passoire/essoreuse du Rapido-chef.
2. Dans l'Extra-chef avec la lame, mélanger le fromage à la crème, le sucre en poudre, les œufs et la semoule de maïs jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.
3. Étendre le mélange dans le couvercle TupperOndes.
4. Couper les abricots en tranches avec un couteau Série universelle et les placer sur le mélange.
5. Laisser reposer 5 min.
6. Pour un plat individuel, mettre au four à micro-ondes et cuire à température élevée pendant 8 minutes.
7. Pour une cuisson en superposition, cuire à température élevée pendant 25 minutes. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.