

## Crème vanille façon crumble aux abricots

Par Régál



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	45 min

Catégories : Desserts, C'est la saison, Fruits

Un dessert de saison, gourmand et frais !

Pour 6 personnes

### Ingrédients

25 cl Lait  
25 cl Crème fleurette  
60 g Sucre en poudre  
3 Oeuf entier  
2 Jaune d'oeuf  
2 sachets Sucre vanillé  
1 pot Confiture d'abricot  
8 Abricot

### Pour le crumble :

50 g Farine  
50 g Sucre  
50 g Beurre très froid

### Réalisation

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Préparez la crème vanille : mélangez le lait et la crème dans une casserole. Faites bouillir en remuant et laissez réduire d'un tiers.
- 3 Ajoutez les deux sucres. Battez au fouet les oeufs entiers et les jaunes. Versez le mélange lait/crème en filet dans les oeufs battus en fouettant sans arrêt. Passez la préparation au tamis. Laissez refroidir.
- 4 Répartissez la confiture d'abricots dans six petits pots. Versez doucement la crème par-dessus, en laissant un centimètre de marge en haut des ramequins.
- 5 Placez-les ensuite dans un plat à four, versez deux verres d'eau dans le fond du plat. Enfourez au bain-marie pendant 20 min.
- 6 Pendant ce temps, préparez le crumble : travaillez avec les doigts le beurre, la farine et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux. Coupez les abricots en tout petits dés et ajoutez-les au mélange. À la fin du temps de cuisson, parsemez les crèmes de crumble et laissez-les cuire encore 20 min.
- 7 À la sortie du four, retirez les ramequins du bain-marie et laissez refroidir complètement avant de servir.