



4 personnes



15 min



25 min

25 cl de lait  
1 sachet de sucre vanillé  
1 oeuf  
15 g de farine  
20 g de sucre  
1 pâte feuilletée  
6 abricots

## Abricotine

Réalisez la crème pâtissière : Faites bouillir le lait avec la vanille. Battez les oeufs et le sucre, ajoutez la farine. Versez dessus le lait chaud. Remettez à feu doux pour faire épaissir en remuant pendant 5 à 10 min. Arrêtez la cuisson dès les premiers bouillonnements.

Déroulez votre pâte feuilletée et coupez la en 4 carrés. Déposez 2 à 3 c. à s. de crème pâtissière sur chaque carré puis prenez 3 demi-abricots et déposez-les dans la diagonale. Rabattez les deux autres cotés. Enfourez pendant 15 min à 180°C puis saupoudrez de sucre glace.