

Ramequins Benjamin Rabier aux abricots

Source : Magazine « Comtois en cuisine »



Pour 6 personnes

60 g d'abricots secs (6 à 8)
10 "Vache qui Rit" (fromage comtois)
80 g de sucre
20 cl de crème
40 g de farine
2 oeufs entiers
Grains d'une gousse de vanille

Réhydrater les abricots secs dans un peu d'eau tiède, pendant 20 min.

Beurrer et fariner les ramequins.

Travaillez la Vache qui Rit en pommade avec le sucre.



Ajoutez la crème liquide, la farine et les oeufs entiers.

Fendez la gousse de vanille en deux et avec le plat d'un couteau, grattez l'intérieur pour prélever les grains. Incorporez-les au mélange précédent.



Incorporez les abricots secs coupés en deux ou en quatre et bien égouttés.



Versez la préparation dans les ramequins et enfournez 25 min à 180°C (th.6).

Servez tiède avec un voile de sucre glace sur le dessus.