**Flan pâtissier à la griotte**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/04/flan-patissier-a-la-griotte-p1000633-r-scaled.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte sablée à l'amande :  
- 250 g de farine**  
**- 90 g de sucre extra fin (ou glace)**  
**- 30 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 125 g de beurre**  
**- 1 œuf**

**1 cercle à gâteau de 16 cm de Ø sur 6 cm de haut**

Préparer la [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee) avec les proportions données suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser-a-lamande/).  
Laisser reposer la pâte au réfrigérateur.   
Étaler la pâte et foncer le cercle.  
Couvrir et garder au frais pendant la préparation du flan.

**Le flan pâtissier :  
- 350 g de purée de** [**griotte**](https://recettes.de/griottes)  
**- 65 g (25 g + 40 g) de sucre**  
**- 80 g de jaunes d'œufs (5 pour moi)**  
**- 30 g de Maïzena ®**  
**- 100 g de crème fleurette**  
**- 50 g de beurre**  
**- 2 càs de confiture d'**[**abricot**](https://recettes.de/abricot) **sans morceau**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger dans une casserole la purée de fruits et 25 g de sucre.  
Porter à ébullition en remuant.  
Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec 40 g de sucre et la Maïzena ®.  
Mélanger avec la purée de fruits bouillante  
puis reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition sans cesser de mélanger.  
Incorporer la crème et le beurre.  
Verser le mélange dans le cercle chemisé de pâte.  
Enfourner pour 45 minutes.  
Faire chauffer la confiture pour la liquéfier.  
En badigeonner le dessus du flan à l'aide d'un pinceau.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures  
mais le sortir un moment avant la dégustation pour qu'il ne soit pas glacé.