

FLAN ALSACIEN AUX POMMES

Ingrédients :

4 pommes
4 oeufs
75 g de farine
50 g de beurre
50 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
25 cl de lait

Préparation :

Étape 1 :

Laver et éplucher les pommes, les couper en belles lamelles pas trop épaisses et les faire dorer dans le beurre dans une poêle durant 5 à 10 min

Étape 2 :

Verser la farine tamisée dans un grand bol avec les oeufs et les sucres. Délayer avec le lait.

Étape 3 :

Beurrer légèrement un moule de 22 cm de diamètre.

Étape 4 :

Verser la préparation, puis les pommes lorsqu'elles sont légèrement dorées.

Étape 5 :

Préchauffer le four à 180° C.

Étape 6 :

Enfourner durant 40 à 45 min environ jusqu'à ce que le flan dore sur le dessus.

Étape 7 :

Sortir et laisser refroidir.

LES CONSEILS DE NINA :

Vous pouvez l'accompagner d'une glace vanille