

# 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