

Recette Flan Alsacien aux Pommes

Ingrédients : 6 personnes

- . 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 :

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
2. Verser la farine tamisée dans un grand bol avec les oeufs et les sucres. Délayer avec le lait.
3. Beurrer légèrement un moule de 22 cm de diamètre.
4. Verser la préparation, puis les pommes lorsqu'elles sont légèrement dorées.
5. Préchauffer le four à 180° C.
6. Enfourner durant 40 à 45 min environ jusqu'à ce que le flan dore sur le dessus.
7. Sortir et laisser refroidir.