

Flan aux pommes

Préparation : 15 min

Cuisson 40 min

Ingrédients pour 6 personnes

- 4 pommes
- 50 g de beurre
- 80 g de farine
- 50 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 œufs
- 25 cl de lait

Recette :

- 1) Eplucher les pommes, les couper en quartiers et les faire dorer dans le beurre pendant 5 à 10 min dans une casserole.
- 2) Verser la farine tamisée dans un saladier avec les 4 oeufs et le sucre. Délayer avec le lait.
- 3) Dans un moule beurré, verser la préparation et ensuite les pommes légèrement dorées.
- 4) Mettre au four à 180°C pendant 40 min environ. Le flan doit être doré sur le dessus.