

FLAN AUX BRUGNONS

RECETTE N°6983

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 25 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pour la pâte brisée:
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1/2 verre d'eau
- Pour la garniture:
- 3 c à soupe de corn-flakes écrasés
- 750 g de brugnon
- Pour la crème:
- 150 g de sucre
- 50 g de beurre
- 3 oeufs
- 50 g de farine
- 1/4 litre de lait

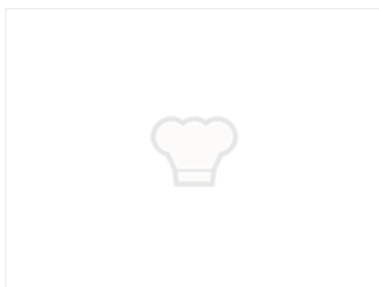
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- moule à flan
- terrine
- fouet
- cuillère à café
- cuillère à soupe
- verre

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



6 ETAPES A SUIVRES

01. Préparer la pâte brisée, en fonder un moule de terre ou de porcelaine pouvant être présenté à table.
02. Sur le fond de pâte, répartir les corn flakes écrasés finement.
03. Disposer dessus les fruits coupés en morceaux.
04. Recouvrir d'une crème préparée ainsi travailler le beurre pour le ramollir, ajouter le sucre, la farine.
05. Incorporer l'un après l'autre les oeufs entiers, puis le lait.
06. Faire cuire a four moyen (th 6-7) pendant 3/4 d'heure environ.

NOTES PERSONNELLES
