

FLAN AUX POIRES

RECETTE N°7230

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Une petite boîte de poires au sirop
- 3 oeufs
- une cuillerée à café de crème de maïs
- une pincée de sel
- un demi-litre de lait
- deux cuillerées à dessert de sucre
- un petit morceau de vanille
- une cuillerée à soupe de sucre fin
- une cuillerée à dessert de chocolat râpé
- une cuillerée à soupe de beurre

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- poêle
- terrine
- casserole
- plat à four
- fouet
- cuillère à café
- cuillère à soupe
- cuillère à dessert

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



10 ETAPES A SUIVRES

01. Egouttez les poires et faites-les dorer rapidement dans une poêle contenant du beurre.
02. Battez les oeufs avec la crème de maïs et le sel.
03. Versez par-dessus le lait bouillant sucré et vanillé.
04. Mélangez.
05. Prenez un plat allant au four bien beurré et versez-y une fine couche de votre préparation.
06. Faites durcir au four sur feu doux.
07. Retirez du feu.
08. Placez-y les poires, saupoudrez-les de sucre et versez par-dessus le reste de votre préparation.
09. Prolongez la cuisson au four moyen un bon quart d'heure durant.
10. Laissez refroidir et, avant de servir, saupoudrez de chocolat râpé.

NOTES PERSONNELLES
