

POIRES AU FLAN

RECETTE N°7261

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 4 grosses poires mûres
- 1/2 litre de lait
- 1 gousse de vanille ou 1 paquet de sucre vanillé
- 1/2 litre de crème
- 275 g de sucre
- 6 oeufs entiers
- 2 jaunes d'oeufs
- 15 g de beurre

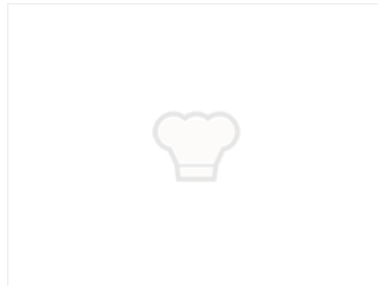
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- plat à four
- casserole
- fouet

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

- 01.** Emincez 4 poires mûres dans un plat allant au four et largement beurré. Faites bouillir le lait avec la vanille et le sucre.
- 02.** Laissez infuser 5 mn, puis ajoutez les oeufs et les jaunes, battus comme pour une omelette, et la crème en dernier.
- 03.** Versez dans le plat, mettez au four chaud 180° (5 au thermostat).
- 04.** Faites cuire sans bouillir, comme les oeufs au lait.
- 05.** Surveillez bien.

NOTES PERSONNELLES
