

FLAN AUX POMMES

RECETTE N°7640

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pâte:
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- une pincée de sel
- une c à soupe de sucre
- un peu d'eau
- Un demi-kilo de pommes
- Crème:
- 2 c à soupe de farine
- 2 c à soupe de sucre
- 5 oeufs
- 4 c à soupe d'eau
- une petite boîte de lait concentré sucré

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- bol à pâtisserie
- moule à tarte
- éplucheur
- couteau de cuisine
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Mélangez grossièrement les ingrédients de la pâte.
02. Etalez la pâte dans un moule à tarte de 25 cm de diamètre.
03. Epluchez les pommes, coupez-les en tranches et dressez-les de manière régulière et serrée sur la pâte.
04. D'autre part délayez farine, sucre, 3 oeufs entiers, deux jaunes d'oeufs, lait concentré et eau tiède.
05. Versez cette préparation sur la tarte et faites cuire au four moyen.

NOTES PERSONNELLES
