

## FLAN AUX POMMES

RECETTE N°7642

### NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 4/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 60 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1 kg de pommes prêtes à cuire
- 8 oeufs
- 160 g de farine
- 250 g de sucre semoule
- 1/2 litre de lait
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- aiguille
- couteau de cuisine
- bol à pâtisserie
- fouet
- éplucheur
- moule à flan

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 6 ETAPES A SUIVRES

01. Disposez les pommes coupées en six ou huit quartiers assez serrés dans le plat beurré.
02. Délayez la farine tamisée avec le sucre, le sel et les oeufs deux par deux. Lorsque le mélange est fin et sans grumeaux ajoutez le lait.
03. Fouettez pour bien mélanger.
04. Versez sur les pommes, ajoutez le beurre fondu sur la surface.
05. Mettez au four chaud, 200° (6 au thermostat).
06. Lorsque le dessus blondit et que le gâteau est gonflé, baissez le feu à 180°. Vérifiez la cuisson à la lame de couteau qui doit ressortir propre.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---