

FLAN AUX PRUNES

RECETTE N°8551

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 300 g de prunes (quetsches)
- 125 g de fromage blanc
- 3 oeufs
- 2 c à soupe de farine
- 5 c à soupe de sucre en poudre
- 100 g d'amandes en poudre
- quelques gouttes de kirsch
- une noisette de beurre

MATERIELS INDISPENSABLES

- dénoyauteur
- fouet
- bol à pâtisserie
- plat à four
- gant protection
- couteau de cuisine
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



4 ETAPES A SUIVRES

01. Lavez et dénoyotez les prunes.
02. Battez le fromage blanc avec les oeufs entiers, la farine, le sucre, les amandes et le kirsch.
03. Beurrez un plat allant au four, mettez-y les quetsches dénoyotées, puis la préparation au fromage blanc.
04. Faites cuire 45 mn à four moyen.

NOTES PERSONNELLES
