

FLAN AUX RAISINS

RECETTE N°8705

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 750 g de raisins blancs
- 1/2 litre de lait
- 3 oeufs entiers
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 g de farine tamisée
- 50 g de beurre
- 2 c à soupe de cognac
- sucre glace

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- plat à four
- cuillère à soupe
- casserole
- bol à pâtisserie
- fouet

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Lavez et égrenez 750 g de raisins blancs, disposez-les dans un plat beurré allant au four et à la table.
02. Faites chauffer 1/2 litre de lait.
03. Battez 3 oeufs entiers avec 125 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé. Ajoutez peu à peu 60 g de farine tamisée, puis versez le lait bouillant en fouettant, incorporez 50 g de beurre fondu et parfumez à volonté avec 2 c à soupe de cognac.
04. Versez la crème sur les raisins et faites cuire pendant 40 mn à four assez chaud (220° C).
05. Retirez du four et servez saupoudré de sucre glace.

NOTES PERSONNELLES
