

## FLAN AUX RAISINS SECS

RECETTE N°8707

### NOTATION

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

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 25 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 150 g de farine
- 100 g de sucre
- 3 oeufs
- 3 dl de lait froid
- 100 g de raisins secs gonflés dans du cognac et essuyés
- sucre vanillé
- zeste de citron

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- terrine
- fouet
- tourtière

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 2 ETAPES A SUIVRES

01. Mélanger le tout.
02. Parfumer au sucre vanillé, au zeste de citron ou à l'eau de fleur d'oranger. Faire cuire dans une tourtière 25 mn à four chaud.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---