

FLAN AUX POIRES

Octobre 2003 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 3 poires (William, conférence, guyot, ...)
- ★ 100 g de farine tamisée
- ★ 4 œufs
- ★ 10 g de beurre
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 2 sachets de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ Sucre glace

Ustensiles : Plat à four en terre ou Moule à Manqué, Bol, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,40 € (soit 0,42 € par personne)



Recette :

Beurrer un moule à manqué ou un plat à gratin en terre, et mettre au réfrigérateur. Peler les poires, les épépiner et les couper en huit. Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Dans une jatte mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé. Ajouter un par un les œufs entiers (les casser dans un bol à part) puis le lait froid. Bien homogénéiser au fouet.

Verser la préparation dans le moule, déposer dessus les quartiers de poire et faire cuire 45 minutes à four chaud. Laisser refroidir complètement. Décorer de sucre glace. Découper les parts directement dans le plat de cuisson.

Boisson :

Un Gaillac blanc moelleux servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.