

Flan pâtissier aux pommes sur lit de spéculoos



Pour un moule à [tarte](#) de 28 cm

- 250 gr de spéculoos
- 60 gr de beurre fondu

Mixer les spéculoos, rajouter le beurre fondu et mélanger le tout.

Mettre une feuille de papier sulfurisé dans votre moule et étaler les spéculoos, bien tasser en essayant de faire un petit bord de ½ cm environ.

Mettre au frais.

- 700 ml de lait ½ écrémé
- 3 œufs
- 75 de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille (en extraire les graines)
- 65 g de maïzena
- 3 grosses pommes ou 4 petites

Pour la préparation du flan je me suis servie de mon Cook 'in mais vous pouvez tout à fait le faire dans une casserole. Pour se faire il suffira de faire chauffer le lait. Mélanger le reste des ingrédients (sauf les pommes) et verser le lait chaud dessus tout en remuant. Puis remettre le tout dans la casserole et faire épaissir à feu doux sans cesser de remuer.

Pour le Cook 'in

Mettre le fouet sur les couteaux.

Extraire les graines de la gousse de vanille.

Dans le bol mettre tous les ingrédients (sauf les pommes) et programmer 10 min, 100°, vit3.

Verser cette crème dans un saladier.

Eplucher les pommes et les couper en dés.

Les ajouter dans la crème et mélanger délicatement.

Préchauffer votre four à 200°.

Verser cette préparation sur votre fond de tarte et égaliser le dessus de votre flan.

Faire cuire 40 min tout en surveillant et 10 min avant la fin couvrir d'une feuille de papier alu pour éviter que votre flan soit trop coloré.

Laisser refroidir avant de déguster.