

Flan alsacien aux pommes

Ingrédients :

4 pommes
4 œufs entiers
75 g. de farine de blé
50 g. de sucre
Cannelle
25 cl de lait

Préparation :

Laver et éplucher les pommes
Couper en quartiers puis en tranches assez épaisses
Faire dorer les tranches de pommes à la poêle pour qu'elles soient dorées.
Saupoudrer de cannelle au dernier moment.

Casser les œufs dans un saladier, battre avec le sucre pour blanchir le mélange. Un peu de sel.

Ajouter la farine, délayer avec le lait tiède.
Beurrer un plat à soufflet d'environ 20 cm de diamètre.

Verser la préparation, ajouter les pommes grillées.

