FLAN AUX POIRES

Ingrédients :

- 500 g de poire
- 50 cl de lait entier
- 3 œufs entiers
- 1/2 c. à café d’extrait de vanille liquide
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de farine

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180 °C. Epluchez et coupez les poires en tranches, puis disposez-les dans votre moule beurré.
2. Dans un saladier, battez les œufs, le sucre en poudre et l’extrait de vanille liquide.
3. Ajoutez progressivement la farine et le lait. Mélangez pour obtenir une crème sans grumeaux.
4. Versez la préparation sur les poires et laissez reposer 5 minutes.
5. Déposez le moule dans un plat creux rempli d’eau et enfournez 30 minutes. Laissez tiédir et servez avec de la chantilly.