



Cuisine et
dépendances

Flan pommes chicorée



Un bon flan pâtissier épais et crémeux, parfumé à la chicorée. La chicorée, on en prend au petit-déjeuner mais c'est aussi très bon dans les desserts. Avec son goût légèrement caramélisé, la chicorée se marie très bien avec la pomme cuite et réhausse le goût du flan pâtissier.

Ingrédients (pour 6 un moule à manqué de 20 cm de diamètre) :

- 3 oeufs
- 100 g de sucre vergeoise ou cassonade
- 50 g de farine
- 50 g de Maïzena
- 600 ml de lait
- 4 pommes
- 2 cuil à soupe de chicorée liquide

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Chauffez le lait et retirez-le du feu juste avant ébullition.

Fouetter les oeufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine et la Maïzena. Verser progressivement le lait en mélangeant au fur et à mesure. Incorporer la chicorée.

Peler les pommes, enlever le coeur et les émincer en tranches fines.

Répartir la moitié des pommes dans le fond d'un moule à manqué. Verser le flan par dessus.

Répartir le restant des pommes en rosace sur la crème.

Enfourner et laisser cuire 35 à 45 mn, jusqu'à ce que le flan soit pris (piquer le flan avec une pique en bois : le gâteau est cuit si elle ressort sèche). Laisser reposer 15 min dans le four éteint avant de le sortir.

Ce flan se déguste tiède ou froid.

Le 30 Juin 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/06/30/21488705.html>