



Flan aux poires de Catherine pour « Un an pour faire son cookingout »



Ingrédients :

- 100 gr de farine
- 150 gr de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- ¼ de l de lait
- 50 gr de beurre + 20 gr
- 2 cas de rhum brun
- 500 gr de poires
- 1/2 sachet de sucre vanillé

Recette :

Mélangez la farine, le sucre et la levure, ajoutez les jaunes d'œufs et ¼ du lait.
Faites bouillir le reste du lait avec le beurre, versez sur la pâte.
Remuez bien, ajoutez le rhum et les blancs battus en neige bien ferme.
Versez la pâte dans un plat à gratin largement beurré, couvrez de quartiers de poires et laissez cuire 40mn à four moyen (150/160°)

Servez tiède ou froid, saupoudré de sucre vanillé.