

La recette. Flan aux fruits de saison.

Ingrédients :

Le $\frac{3}{4}$ d'une tasse de sucre

Une tasse de farine

3 tasses de lait

150 gr de beurre à fondre

3 œufs

3 pommes, poires (ou encore des mures ! choisissez un fruit de saison)

Une poignée de noisettes, noix ou amandes écrasées.

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°

Ecrasez vos noix, noisettes ou amandes en petit morceaux.

Découpez vos fruits en petits morceaux. Dans un moule, déposez le papier sulfurisé. Disposez les morceaux de fruits que vous avez choisis de manière homogène au fond du moule.

Dans un saladier, mélangez le sucre avec les œufs. Pendant ce temps, faites fondre les 150gr de beurre. Tout en mélangeant, incorporez doucement la farine et le beurre, en alternant. Incorporez à leur tour, les 3 tasses de lait sans arrêter de mélanger.

Une fois le mélange homogène et onctueux, versez-le dans votre moule. Puis saupoudrez le tout avec vos noisettes ou noix, ou encore amandes écrasées,. Enfournez le moule au four à 180°

pendant 30 minutes. Laissez refroidir et régalez-vous !