

FLAN AUX POIRE



Ingrédients pour 4-5 personnes :

100 g de farine
150 g de sucre
1/2 paquet de levure
2 œufs
1/4 de l de lait
50 g de beurre
2 c à soupe de rhum
500 g de poires bien mûres
1/2 paquet de sucre vanillé

- Préchauffer les four Th 5 (150°C).
- Mélanger la farine, le sucre et la levure.
- Ajouter les jaunes et le 1/4 du lait. Verser sur la pâte le reste du lait que vous avez fait chauffer avec le beurre, remuer bien.
- Incorporer délicatement le rhum et les blancs battus en neige ferme.
- Verser la pâte dans un plat à gratin largement beurré.
- Couvrir de quartiers de poires et laisser cuire 40-45 minutes au four thermostat 5 (150 °C).
- Saupoudrer de sucre vanillé.
- Servir tiède ou froid.