

# Flan au cidre et aux pommes



**Temps de préparation: 10 mn**

**Temps de cuisson: 40 mn**

**Ingrédients pour 6 personnes:**

- 3 oeufs
- 100 g de sucre blond
- 100 g de fécule de pommes de terre
- 12,5 cl de lait
- 12,5 cl de cidre doux
- 12,5 cl de crème liquide légère
- 2 belles pommes
- Un peu de beurre pour le moule
- Sucre glace

**Recette:**

- Casser et battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer la fécule.
- Battre en versant petit à petit le lait, la crème et le cidre.
- Peler et râper les pommes avant de les ajouter.
- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Beurrer le moule et verser la pâte.
- Cuire pendant 40 mn.
- Déguster tiède ou froid, saupoudré de sucre glace.