

flan aux poires

(façon Mamie-Thé)

Ingrédients :

- . 100g. de farine
- . 100g. de sucre fin
- . ½ paquet de levure sèche
- . 2 œufs (séparer les blancs des jaunes)
- . ¼ de litre de lait
- . 50g. de matière grasse (+ 20 g. pour beurrer le ou les moules)
- . env. 500 g. de poires
- . ½ paquet de sucre vanillé
- . facultatif 2 c. à s. de rhum (avec ou sans raisins macérés dedans)
- . chocolat noir de cuisine pour napper



Comment faire ? :

Mélanger farine, sucre, levure. Ajouter les jaunes d'œufs et la moitié du lait. Verser sur la pâte le reste du lait dans lequel on aura fait fondre la matière grasse. Ajouter le rhum et les raisins macérés, ajouter les blancs d'œufs battus en neige. Verser le tout dans un plat à gratin beurré (ou dans plusieurs petits plats beurrés). Couvrir de quartiers de poires.



Cuisson :

30 mn. (petits plats) à 40 mn. (grand plat) à 160°C

Servir tiède ou froid (mais c'est meilleur tiède, moi je vous le dis...), saupoudré de sucre vanillé et arrosé de chocolat noir fondu...

Mmmmmh !!!

Testez, et dites-m'en des nouvelles... ☺

[Bergamote et Citron](#)