

La recette de Geneviève



FLAN GRATINÉ AUX POMMES ET AUX AMANDES

Recette pour 4 personnes

1 Les ingrédients :

600 g de pommes (3) ; 2 œufs ; 10 cl de lait ; 10 cl de crème liquide ; 125 g de poudre d'amande ; 100 g de sucre de canne blond ; 3 sachets de sucre vanillé ; 25 g de beurre ; 1 cuillère à soupe de sucre glace.

2 Les opérations :

- Éplucher les pommes, les couper en petits morceaux. Les faire revenir dans une poêle avec le beurre et le sucre vanillé pendant 10 à 15 minutes. Les pommes doivent être caramélisées.
- Préparer une purée d'amande. Mixer longuement la poudre d'amande jusqu'à obtenir un produit lisse et fluide. Détendre cette purée avec le lait et la crème en fouettant.
- Chauffer le four à thermostat 6 ou 180 °C.
- Fouettez les œufs avec le sucre, le mélange doit mousser.
- Verser petit à petit la purée d'amande, bien mélanger.
- Beurrer un moule à Manqué de diamètre de 22 cm, avec 5 g de beurre.
- Répartir les pommes et verser l'appareil à flan dessus. Cuire 25 minutes jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.
- Laisser complètement refroidir avant de l'entreposer dans le réfrigérateur.
- Servir bien frais après avoir saupoudré la surface de sucre glace tamisé.

Note : si vous choisissez de démouler le flan bien frais, utilisez un moule à revêtement antiadhésif ou en silicone.

