

FLAN AUX POMMES

Pour un flan pour 4/6 personnes :

4 pommes

½ litre de lait

125 grammes de vergeoise ou 100 grammes de sucre

50 grammes de fécule de pomme de terre

3 œufs

Épluchez les pommes et râpez-les avec une râpe à gros trous.

Mélangez les œufs, la vergeoise et la fécule. Faites bouillir le lait et incorporez-le avec ce mélange.

Mettez les pommes râpées dans un moule à flan ou à charlotte, versez par-dessus l'appareil à flan.

Faites cuire à four chaud th 7. pendant 30 minutes.

Laissez refroidir et former au réfrigérateur pendant 6 à 12 heures. Servez frais.