

# Flan alsacien aux pommes et fruits secs - Version Atelier Virtuel

**Recette pour 2 personnes**

## Description

Un plat typique du nord de la France avec à l'honneur la pomme.

## L'astuce du chef

La pomme golden est parfaite pour la cuisson au four comme dans les tartes.

## Ingrédients

### Flan

- 2 Unité(s) Oeuf
- 125 Ml Lait
- 3 Cuil. à soupe Farine
- 2 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Pincée(s) Cannelle moulue
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
  
- Beurre

### Garniture

- 2 Unité(s) Pomme golden
- 2 Cuil. à soupe Raisins blonds
- 2 Cuil. à soupe Noix de grenoble
  
- Beurre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

À préparer avant le cours

### **Ingrédients :**

Assurez-vous que tous vos ingrédients sont sortis et pesés.

Lavez les pommes.

### **Matériel :**

1 cul de poule + un fouet

1 moule à gâteau ou 2 ramequins

1 maryse

1 planche à découper + 1 couteau d'office

### Préparation avec le chef

Pelez et taillez les pommes en lamelles.

Hachez les noix en petits morceaux.

### Montage et cuisson

Commencez par mélanger tout les ingrédients du flan.

Disposez les lamelles de pommes au fond de vos plats de cuisson et versez la préparation de flan sur le dessus.

Parsemez les noix et les raisins blonds sur le tout avant d'enfourner pour 20-30 minutes.

Servez tiède.

**Bon appétit!**