



Flan aux poires

Ingredients

- 2 oeufs
- 60g de beurre
- 100g de farine avec levure
- 25cl de lait
- 150g de sucre
- Poire au sirop

Instructions

1. Mélanger le sucre et les oeufs puis la farine et la levure. Faire bouillir le lait et fondre le beurre que nous ajoutons à la farine.
2. Verser la pâte dans un plat largement beurré, après avoir disposés les quartiers de poires. Laisser cuire 40 min à four moyen (th.4 à 5) ou 165° à 180°C.

