Flan magique aux pommes



**Pour 8 personnes**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

**Ingrédients**

1,1 kg de pommes

125 g de farine

80 g de sucre

3 œufs

500 ml de lait

1 c. à café d’extrait de vanille

25 g de beurre

**Crédit photo et recette : Annelyse Chardon/ Cniel**

 **Préparation**

1. Beurrez le fond et les côtés d’un moule rond avec 10 g de beurre.
2. Épluchez les pommes, retirez le trognon puis découpez-les en tranches fines à la mandoline ou au couteau. Disposez-les dans le moule.
3. Versez la farine et le sucre dans un saladier, cassez les œufs au centre. Fouettez en incorporant peu à peu le lait. Ajoutez l’extrait de vanille et versez la pâte sur les pommes. Ajoutez le reste du beurre en dés sur le dessus.
4. Faites cuire au four à 180°C pendant 15 min, puis baissez le feu à 150°C et laissez encore cuire 45 min. Laissez complètement refroidir avant de démouler.

 Astuce : servir pour le goûter avec des verres de lait chaud à la cannelle et au miel.

***Astuce : servir pour le goûter avec des verres de lait chaud à la cannelle et au miel.***