

FLAN BUTTERNUT ET POMMES

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 à 45 min



500 g de purée de butternut bien égouttée

100 g de farine T65

100 g de sucre blond de canne

1 sachet de poudre à lever sans phosphate

15 cl de lait (de vache ou végétal)

3 œufs (gros pour moi)

cannelle

1 pomme (variété Jazz pour moi : bien croquante et bien juteuse)

2 sachets de sucre vanillé

Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à lever.

Ajouter le lait, bien remuer puis les œufs battus, bien mélanger.

Ajouter la purée de butternut et mélanger pour avoir une consistance homogène.

Parfumer la pâte avec la cannelle selon votre goût.

Verser l'appareil dans un moule (non beurré si en silicone) de 23-24 cm de diamètre.

Préchauffer le four à 180°C.

Peler la pomme et la couper en dés, les répartir sur la pâte en les enfonçant légèrement (même si les dés de fruit étaient parfaitement cuits, la prochaine fois, je les découperai la pomme en tranches pour en recouvrir toute la surface comme une tarte aux pommes ... pour faire plus joli ?!

Saupoudrer de sucre vanillé.

Faire cuire 40 à 45 min (un pique en bois doit ressortir sec).

Servir tiède (c'est le meilleur) ou refroidi avec un filet de sirop d'agave.