

cuisson / 25 min

3  
unités  
Professionnelles  
par personne

4  
personnes

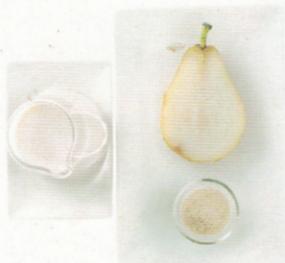
préparation / 15 min

# Flans aux poires



Françoise  
Aquitaine

## Le Marché



- 2 grosses poires ..... 0
- 2 œufs moyens ..... 4
- 10 g de sucre en poudre ..... 1
- 10 cl de crème légère à 15% ..... 5
- 10 cl de lait écrémé ..... 1
- 1 sachet de sucre vanillé ..... 1

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th.6). Peler les poires, les couper en tranches, les répartir dans 4 ramequins adaptés au four.
- 2 Dans un saladier, battre les œufs au fouet avec le sucre puis ajouter la crème et le lait. Mélanger et recouvrir les poires. Enfourner 25 minutes.
- 3 Dès la sortie du four, répartir le sucre vanillé sur le dessus des flans encore chauds. Laisser refroidir avant de déguster.

