

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Flan aux poires

Ce flan est vraiment très léger....



2 oeufs
250 g de lait
50 g de beurre + pour beurrer le moule
150 g de sucre
100 g de farine
1 sachet de levure chimique
3 à 4 poires (j'ai utilisé des « Comices » bien juteuses)
Sucre vanillé ou sucre glace

Préparation

Séparer les blancs des jaunes.
Battre les blancs en neige. et les réserver au frais.

A part

Mélanger les jaunes + 50 g de lait + sucre + farine et levure chimique. Il ne faut pas de grumeaux.

Faire bouillir au four micro-ondes

200 g de lait + 50 g de beurre.

Y ajouter les ingrédients du récipient. Mélanger quelques sec. Il ne faut pas de grumeaux.

Ajouter délicatement les blancs en neige à la préparation obtenue précédemment.

Verser dans un moule à manqué bien beurré ou comme moi dans un moule en silicone.

Ajouter des morceaux de 3 ou 4 poires mûres à point.

Faire cuire + ou - 40 min à 200°C. A la sortie du four, saupoudrer de sucre vanillé ou de sucre glace.