

# flan aux pommes et aux noix



## Ingrédients

- 150g de farine
- 150g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 3 dl de lait entier
- 3 œufs
- 3 pommes
- 100g de cerneaux de noix
- 1 petit verre de vieux marc de champagne

## Recette

- Mélanger la farine, les deux sucres, et le sel.
- Ajouter les œufs entiers un à un, en travaillant bien la pâte entre chaque œuf.
- Verser progressivement le lait tiède jusqu'à ce que la pâte fasse ruban.
- Peler émincer les pommes et les disposer au fond d'un moule beurré
- Verser la pâte par-dessus éparpiller les cerneaux de noix et cuire 30 mn à four chaud.
- Flamber au vieux marc et servir tiède.

