

Flan aux poires

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- 500 ml de lait entier
- 4 œufs
- 1 gousse de vanille
- 4 belles poires (Portugal)
- 150 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Beurre pour le moule

Sauce

- Un peu de poire Williams
- Coulis de framboises

Sirop

- 1 dl d'eau
- 100 g de sucre semoule

Recette:

- Diluez le sucre dans l'eau pour préparez le sirop.
- Pelez, épépinez les poires et coupez- les en morceaux. Plongez ceux-ci dans le sirop et portez le tout à ébullition. Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- D'autre part, versez le lait dans une casserole à fond épais. Ajoutez-y une pincée de sel et la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur. Portez le tout à ébullition. Coupez la source de chaleur et réservez.
- Battez les œufs en omelette dans un saladier avec le sucre. Retirez la gousse de vanille du lait et versez ce dernier, bouillant, sur les œufs. Mélangez bien le tout, vous devez obtenir une masse homogène.
- Préchauffez le four à 150°C. Beurrez, uniformément, le moule en forme de cœur.
- Disposez-y les morceaux de poires et versez la préparation aux œufs par-dessus.
- Placez le moule au four environ 45 minutes.
- Quand le flan est cuit – il l'est quand une lame de couteau plongée en son cœur ressort presque sèche - , laissez-le refroidir et démoulez-le au moment de servir.
- Servez ce flan aux poires accompagné d'un peu de sirop, d'un filet de poire Williams et éventuellement de coulis de framboises.