

Flans pomme semoule



Dessert

Facile

Pour : 8 personnes**Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 30 mn*Un dessert rapide et bon. Toutes sortes de fruits peuvent être utilisés pour réaliser cette recette.*

Ingrédients

- 4 pommes
- 80 g de semoule - fine
- 500 ml de lait
- 2 oeufs
- 2 cs de sucre - roux ou blanc
- 1 cs de miel
- caramel

Préparation

- 1 Laver et éplucher les pommes. Porter à ébullition le lait. Verser la semoule et ajouter le sucre et le miel. Laisser cuire sans cesser de remuer. Hors du feu, incorporer les oeufs battus et les pommes coupées en dés. On peut faire revenir les pommes dans un peu de beurre salé au préalable.
- 2 Verser dans un moule ou des ramequins dans lesquels vous aurez mis un peu de caramel.
- 3 Enfourner à 180°C (th.6) pendant 30 minutes. Peut se déguster froid, accompagné d'une crème anglaise, ou tiède.

Proposé par

**nadou***D'autres recettes que vous trouverez sur**ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes**les articles vous attendent**merçi de vos visites et bonne cuisine à tous**Consulter son profil et ses recettes*

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

