



Le Flan de Poires Vanille et Amandes

Une recette de Guy Martin, chef doublement étoilé du Grand Véfour à Paris

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 poires
- 6 oeufs de poule ou 2 oeufs d'oie
- 150 g de sucre blanc ou roux
- 1 litre de lait entier
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 50 g d'amandes effilées
- 2 gousses de vanille

1. Eplucher et couper les poires en 2 et les disposer dans un plat. Les saupoudrer d'amandes effilées légèrement hachées. Ajouter les 2 gousses de vanille.
2. Dans un saladier, casser et battre les 6 oeufs.
3. Fouetter ensuite le sucre avec les oeufs.
4. Verser 1 litre de lait et bien mélanger. Ajouter au mélange une cuillère à soupe de crème fraîche. L'appareil à flan est prêt !
5. Verser l'appareil sur les poires.
6. Cuisson
7. Faire cuire le flan 25 minutes au four préchauffé à 180° C.
8. Déguster tiède ou froid.