



THE J.M. SMUCKER Co

Flan aux pommes d'automne

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 50 mins 8 N/A

Ingredients

- 4 tasses (1 L) 2 pommes, pelées et tranchées finement
- 2 c. à table (30 mL) de beurre
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 2 c. à table (30 mL) d'eau
- 1 boîte de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé partiellement écrémé - 2 % M.G.

- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras
- 3 œufs
- 1 c. à table (15 mL) d'extrait de vanille

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Remplir une plaque à rôtir à moitié d'eau. Mettre au four pour faire chauffer pendant la préparation du flan.

Step 2:

Faire chauffer le beurre sur feu moyen dans une grande poêle. Ajouter les pommes et la cannelle. Faire cuire de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Réserver.

Step 3:

Mélanger le sucre avec l'eau dans une casserole moyenne sur feu moyen vif. Une fois le sucre dissout, cesser de remuer et laisser cuire de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le mélange se transforme en caramel. Lorsque le sucre devient bien doré, verser dans un moule à pain de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm). Incliner le moule pour couvrir le fond. Déposer les pommes réservées sur le caramel.

Step 4:

Remuer au fouet le lait évaporé avec le lait condensé sucré, les œufs et la vanille jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Passer le mélange dans une passoire au-dessus d'un bol propre. Verser ensuite le mélange dans le moule à pain préparé. Les pommes flotteront sur le dessus.

Step 5:

Mettre le moule à pain dans l'eau chaude dans la plaque à rôtir. Faire cuire de 50 à 55 minutes, ou jusqu'à ce que la crème pâtissière soit prise.

Step 6:

Laisser refroidir, envelopper d'une pellicule de plastique et réfrigérer jusqu'à ce que ce soit froid. Pour démouler, insérer un couteau autour des parois du moule. Inverser soigneusement au-dessus d'une assiette de service à rebord, lorsque complètement refroidi.

Images

