

Flan aux pommes gratiné

Pour 4 personnes.

Pâte : 125 g de farine, 1/2 c à café de levure chimique en poudre, 1 pincée de sel, 30 g de beurre ou de margarine, 30 g de saindoux, 1 c à soupe de sucre, 1/2 œuf.

400 g de pommes, 30 g de beurre, 1/2 œuf, 3 c à dessert de sucre, 2 c à dessert de confiture d'abricots.

30 g de farine, 15 g de beurre, 15 g de sucre, 30 g d'amandes moulues, quelques cerises confites et de l'angélique confite (facultatif).

Mélanger la farine avec le sel et la levure et y ajouter le beurre, le saindoux, le sucre, le demi-œuf. Rouler la pâte à 2 mm d'épaisseur, en foncer un cercle à flan de 15 cm de diamètre, posé sur plaque graissée. Couper les bords aux ciseaux, pour les égaliser à ras du cercle.

Peler les pommes, les épépiner et les couper en morceaux. Faire cuire à couvert, ajouter le beurre et le sucre, passer en purée. Laisser refroidir et ajouter l'œuf battu.

Frotter le beurre avec la farine entre les mains, jusqu'à consistance granuleuse, y ajouter le sucre et les amandes moulues.

Etendre une couche de confiture d'abricots sur la pâte, y verser ensuite la purée de pommes et couvrir avec la dernière préparation. Faire cuire 10 minutes à four chaud, puis 15 à 20 minutes à four modéré. Démouler et garnir, à volonté, de cerises et d'angélique.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.