

## FLAN NORMAND

**Ingrédients :    Pour 6 personnes**

- pâte Brisée
- 15 cl de crème liquide
- 60 cl de lait
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 70 g de maïzena
- 2 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé



**Préparation :**

- Battre les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la maïzena et la crème.
- Verser le lait chaud sur la préparation. Mélanger.
- Cuire à feu moyen en fouettant jusqu'à épaississement.
- Garnir un moule à tarte de pâte Brisée, et les dés de pommes pelées.
- Verser la crème par-dessus, bien la lisser.
- Cuire 25 min, four à 200° (therm 7/6)