

Flan de butternut à la pomme

Ingrédients

- 1 courge « butternut » de 1 kg .
- 1 pomme .
- 3 oeufs . 15 cl de lait . 100 g de farine
- 75 g de sucre .
- 1 sachet de levure chimique .
- 1 sachet de sucre vanillé .
- cannelle .
- Sel



Les étapes

- Egouttez la pulpe en pressant pour éliminer le surplus d'eau, mixez-la finement et versez-la dans un bol.
- Préchauffez le four th. 5 (150 °C).
- Mélangez dans un saladier la farine, la levure, 60 g de sucre, le sucre vanillé, 1 pincée de sel et 1 pincée de cannelle, les œufs et le lait. Remuez à l'aide d'un fouet. Ajoutez la purée de butternut, mélangez et versez dans un plat à gratin.
- Pelez la pomme, puis coupez-la en dés. Répartissez-les sur le flan et saupoudrez avec 15 g de sucre.
- Faites cuire 35 mn au four. Dégustez tiède.

Source : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Flan-de-butternut-a-la-pomme-1354847>