

# Flans feuilletés aux fruits

Pour 12 flans

Préparation : 15 min – Cuisson : 20 min

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 25 cl de lait
- 80 g de sucre de coco ou roux
- 20 g de farine
- 3 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 1/2 gousse de vanille
- Fruits aux choix : myrtilles, framboises, cassis, mûres, abricots, pêches ou nectarines en dés



Ustensiles spécifiques : une cuillère magique, une casserole, un cul-de-poule, une cuillère magique, un découpoir 7,5 cm, un outil de fonçage, un moule 12 palets et une plaque aluminium perforée.

## Réalisation :

*www.lesdelicesabelle.fr*

- Faire chauffer le lait la gousse de vanille et les graines grattées.
- Mélanger dans un saladier la farine et le sucre.
- Ajouter petit à petit le lait chaud en fouettant.
- Dans un bol, fouetter les œufs et les ajouter au mélange précédant en fouettant.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Découper les ronds de pâte feuilletée à l'aide du découpoir 7,5 cm.
- Foncer la pâte dans les moules à l'aide de l'outil de fonçage.
- Piquer la pâte et déposer quelques fruits dessus.
- Verser dessus l'appareil à la vanille.
- Enfourner +/- 20 min.
- Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Bon appétit !



**Moule « 12 Palets »**

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle