

# FLAN POIRÉE AROMATISÉ À LA BENOITE URBAINE



## Ingédients pour 6 à 8 personnes

Ingédient	Quantité
<b>APPAREIL À FLAN</b>	
<b>Oeufs</b>	2
<b>Sucre semoule</b>	40 gr
<b>Lait</b>	125 gr
<b>farine de maïs</b>	20 gr
<b>Racines de benoîte</b>	40 gr (lavée et hachées finement)
<b>Poires</b>	3 (conférence)
<b>MONTAGE</b>	
<b>feuilles de bricks</b>	4
<b>feuilles de benoîte urbaines</b>	(séchées et réduites en poudre)
<b>DECO</b>	
<b>feuilles de benoîte urbaine</b>	(séchées)
<b>Chocolat noir</b>	
<b>Racine de benoîte</b>	

## Préparation

1. Mélanger les oeufs et le sucre, battre jusqu'à obtenir un mélange homogène

---

2. Faire chauffer le lait et y faire infuser (20 à 30') les racines de benoîte hachées finement et les morceaux de poires découpées en fine lamelle

---

3. Filtrer et réserver les poires d'un côté et le reste des racines de benoite de l'autre.

---

---

4. Verser le lait chaud infusé sur le mélange sucre et oeufs

---

---

5. Réserver

---

---

## ROSETTE de POIRE ET FEUILLE DE BRICKS

1. Plier une demie feuille de bricks en 3 pour obtenir une bandelette sur laquelle poser de fins morceaux de poire en tranche.

---

---

2. Rouler la bandelette feuille de bricks/poire sans trop serrer pour former une "rose", et déposer les dans le moule à muffins

---

---

## ASSEMBLAGE

1. Une fois les "rosettes" de poire installées dans chacun des moules, versez dans les interstices l'appareil à flan, jusqu'au 3/4 du moule.

---

---

2. Cuisson +- 30minutes à 170°

---

---

## DECO

1. Faire revenir les morceaux de racines de Benoite Urbaine dans un peu de sucre pour réaliser des petits cristaux

---

---

2. Tremper des feuilles de Benoite Urbaine dans le chocolat et laisser sécher sur un papier sulfurisé

---

---

3. Réduire en poudre des feuilles de Benoite Urbaine pour un déco réalisée à la poudre verte

---

---

## Suggestion

1. N'hésitez pas à accompagner cette recette d'un Chaï à la Benoite Urbaine Régalez vous !!!
- 
-