# FLEURS DE POMMES AU LIERRE TERRESTRE % CUISINE SAUVAGE

### Ingrédients pour 15 pièces

Ingrédient	Quantité
Pommes	12 pcs
sirop citronné	1 L
Oeufs	4 pcs
Sucre semoule	100 gr
Lait	250 gr
fécule	40 gr
feuilles de lierre terrestre	15 gr
noisettes concassées	0 QS (facultatif)

### **Préparation**

1.	Couper des fines bandelettes de pommes à l'aide d'un éplucheur ou d'une mandoline. L	es laisser
	tremper dans le sirop 5/10 minutes.	

2. Former des fleurs en enroulant les bandelettes dans des m	oules a mumn. Reser	ver.
--	---------------------	------

## Appareil à flan au lierre terrestre

- 1. Mélanger ensemble les œufs et le sucre semoule.
- 2. Faire chauffer le lait et y mixer les feuilles de lierre terrestre.
- 3. Verser le lait chaud au lierre terrestre sur les œufs au sucre et mélanger sans faire mousser.

# Assemblage et cuisson 1. Verser l'appareil à flan dans les petits moules à muffin déjà garnis avec les pommes. 2. Éventuellement garnir avec des noisettes concassées. 3. Cuire dans un four préchauffé à 170°C, pendant plus ou moins 30 minutes.