

FLEURS DE POMMES AU LIERRE TERRESTRE

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	QS (facultatif)

Préparation

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

2. Former des fleurs en enroulant les bandelettes dans des moules à muffin. Réserver.

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.
