

## FLAN AU PRUNEAU



### RÉALISATION DU FLAN AU PRUNEAU

Le flan au pruneau est une recette au parfum d'enfance. Cette recette du flan au pruneau ne contient que de bonnes choses comme du lait, de la farine, du sucre des oeufs et bien entendu des pruneaux. Ce flan au pruneau est un flan sans fond.

### LES INGRÉDIENTS DE VOTRE RECETTE :

200 g de farine 150 g de sucre 1 pincée de sel 3 cuillères à soupe de rhum 1 sachet de sucre vanillé 4 œufs entiers 1 cuillère à café de cannelle  $\frac{3}{4}$  de litre de lait 50 g de beurre 300 g de pruneaux secs 1 fouet 1 moule à manqué

### LES ÉTAPES DE VOTRE RECETTE :

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule Répartir les pruneaux au fond du moule beurré. Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol en fouettant. Verser le mélange sur les pruneaux. Couper le beurre en morceaux et les répartir sur le dessus du flan. Faire cuire à feu moyen ( 180d∞) pendant 1 heure.

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

à partir de

**2,69 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de

**4,74 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**0,69 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**3,19 €**



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr)