

# Les recettes du **LE POTAGER**

*Coudoux*

## FLAN AUX FIGUES :

### INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 4 oeufs
- 80 gr de sucre roux
- 1 verre de lait
- 1 petit pot de crème fraîche
- 8 figues noires ou blanches (vertes)
- 12 noix décortiquées

### PRÉPARATION :

- 1/** Préchauffez votre four à th.6 (180°C).
- 2/** Dans un saladier, battre 4 oeufs avec 80 gr de sucre roux. Faites bien mousser la préparation.
- 3/** Ajouter le verre de lait.
- 4/** Ajouter le pot de crème.
- 5/** Choisir 4 ramequins allant au four.
- 6/** Versez la préparation dans les 4 ramequins.
- 7/** Faites cuire les flans 15 minutes au four.
- 8/** Une fois cuits, sortez les flans du four.



### Note

Cette recette est facile à réaliser.  
Vous pouvez utiliser les figues noires ou verts.  
Cette recette vous donnera une nouvelle idée  
pour déguster les figues fraîches.

**9/** Coupez les figues en deux. Disposez les sur le flan chaud, puis disposez quelques noix décortiquées.

**10/** Bonne dégustation !