



Ingédients :

2 pommes (Golden ou Reine des Reinettes)

2 yaourts nature (250 g)

3 œufs

100 g de sucre

80 g de farine

1 sachet de levure chimique

20 cl de lait

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 pincée de sel

Beurre pour le moule

Instructions :

Préchauffer le four à 180°C et beurrer un moule à tarte ou à gratin.

Peler les pommes, les couper en fines lamelles et les disposer au fond du moule.

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Ajouter les yaourts, le lait et l'extrait de vanille, puis mélanger.

Incorporer la farine, la levure et le sel, et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Verser la préparation sur les pommes et enfourner pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le flan soit doré et ferme au toucher.

Laisser refroidir avant de démouler et déguster tiède ou froid.