

# Petits flans d'automne

Pour 6 flans

- 1 oeuf
- 20 cl de lait
- 1 c à s de sucre
- 1 c à s de rhum
- 100 g de farine
- 2 poires coupées en dés
- 5 grains de raisin épépiné



- 
- Mélanger l'œuf et les 20 cl de lait
  - Ajouter le sucre puis le rhum.
  - Puis 100 g de farine et des morceaux de poires coupées en tout petit dés.
  - Pour finir, sur le dessus, mettre un grain de raisin, épépiné.
  - Tout cela au four à 180° pendant 35 mn dans des petits moules genre muffins.

## **Chaudronnette**