

FLAN AUX DEUX RAISINS



Ingrédients :

- 80 g de farine
- 1 pincée de sel
- 4 œufs moyens entiers,
- 400 g de lait
- 30 g de sucre vanillé maison
- 40 grains de raisins blancs
- 40 grains de raisins noirs
- 4 c à c de sucre roux

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Mettre dans le bol, la farine avec la pincée de sel, les œufs, le lait, le sucre vanillé et mixer 1 minute à vitesse 4
- Beurrer 4 ramequins
- Disposer dans chaque ramequin en les alternant, les grains de raisins noirs et de raisins blancs
- Puis verser la préparation dans chaque ramequin et saupoudrer d'une c à c de sucre roux
- Enfourner 45 minutes environ

Vous pouvez retrouver la recette de base dans "les Simplissimes "Weight Watchers

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>