

## FLAN AUX POMMES ET A LA CANNELLE

### Ingrédients (4 personnes)

2 pommes  
2 c.s. beurre  
2 c.s. sucre  
 $\frac{1}{2}$  c.c. cannelle en poudre  
50g raisins secs  
5 œufs  
 $\frac{1}{2}$  dl lait  
Sel



Sucre à la cannelle (2 c.s. de sucre +  $\frac{1}{2}$  c.c. de cannelle)

### Préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Laver soigneusement les pommes, les peler et les râper sur la face grossière de la râpe à Bircher.
- Beurrer généreusement 4 moules.
- Rincer les raisins secs à l'eau.
- Mélanger les pommes avec le sucre, toute la cannelle et les raisins secs.
- Répartir le tout dans les moules.
- Battre soigneusement les œufs entiers avec le lait et le sel, verser sur les pommes.
- Cuire au four préchauffé à 200°C pendant 20 minutes.
- Saupoudrer de sucre à la cannelle et servir tiède.