



## **Flan aux œufs à l'ananas frais**

Pour cette recette facile et gourmande il vous faut:

Quelques tranches d'ananas

4 oeufs

120 gr de sucre

6 dl de lait

1/2 bâton de vanille ou de l'extrait de vanille

Porter à ébullition le lait avec la vanille

Dans une terrine, battre les oeufs avec le sucre.

Verser le lait bouillant sur l'appareil et bien mélanger.

Couper l'ananas en petits morceaux et ajouter

Verser cette préparation dans un plat allant au four

Cuire au bain marie doux environ 45 à 60 minutes

Refroidir et déguster.