

Le flan des gourmands

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Cuisson : 50 minutes

Ingrédients

-  1 rond de pâte feuilletée pur beurre
-  1 litre de lait frais entier
-  3 œufs
-  100 g de Maïzena
-  150 g de sucre
-  2 sachets de sucre vanillé
-  1 gousse de vanille

TU VAS EN RESTER
COMME DEUX RONDS
DE FLAN !



1 Allume le four à 180°C. Déroule la pâte sur son papier et mets-la dans un moule à gâteau. Fends la vanille dans la longueur et fais bouillir le lait avec.



2 Pendant ce temps, mélange les œufs, la Maïzena, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier. Tu dois obtenir une consistance bien crémeuse.



3 Retire alors la gousse de vanille du lait, puis verse le lait dans le saladier. Mélange bien avant de verser le contenu du saladier dans la casserole.



4 Épaissis la crème à feu doux pendant 5 minutes sans cesser de remuer. Verse-la dans le moule, lisse-la, puis mets au four 45 minutes. Le flan se déguste froid !