

Flan sans pâte

Ingredients
2 oeufs
3 jaunes d'oeuf
850ml de lait
350g de crème liquide entière
190g de sucre
2 gousses de vanille
100g de maïzena

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four 180C

Fendre les gousses de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter l'intrieur avec la lame d'un couteau pour en extraire la vanille et mettrele tout dans une casserole avec le lait.

Porter le lait bullition.

Battre les oeufs, lesjaunes, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessustout en continuant de mlanger.

Ajouter la crme et remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Verser l'appareil sur la pte et enfourner environ 40 minutes

Laisser au frais au moins 4h avant dgustation.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr