

Flan à la pistache sans pâte

Ingredients
4 oeufs
600g de lait
300g de crème épaisse entière
120g de pâte à pistache
120g de sucre
90g de maïzena

Étape de la recette

- Pour un moule rond de 20cm -

Prchauffer le four 170C.

Porter le lait bullition.

Battre les oeufs, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chauddessustout en continuant de mlanger.

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

Verser l'appareil dans le moule et enfourner pour 30 minutes

Laisser au frais au moins 4h avant dgustation.

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