



Flan au citron

Ingredients

4 oeufs
2 citrons bio
120g de sucre
50g de maïzena
150g de crème liquide entière
400g de lait

Étape de la recette

- Pour un flan de 20cm -

Préchauffer le four à 200°C

Fouetter les oeufs et le sucre

Incorporer la maïzena

Verser la crème liquide, le lait, le jus des citrons, le zest des citrons et mélanger

Faire chauffer, en mélangeant, jusqu'à ce que la préparation épaississe

Verser dans le moule préaablement beurré ou chemisé d'un papier four

Enfourner pendant environ 25 minutes

Laisser refroidir et mettre au frais au moins 6h