

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 -

Prchauffer le four 200C

Fouetter les oeufs et le sucre

Incorporer la mazena

Verser la crme liquide, le lait, le jus des citrons, le zest des citrons et mlanger

Faire chauffer, en mlangeant, jusqu' ce que la prparation paississe

Verser dans le moule praablemet beurr ou chemis d'un papier four

Enfourner pendant environ 25 minutes

Laisser refroidir et mettre au frais au maoins 6h

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