

Recette FLAN pour 6-8 personnes

Ingrédients :

- 2 œufs
- 1 l de lait
- 150g de sucre en poudre
- 90g de poudre à flan (ou farine)
- Une pâte feuilletée pur beurre de préférence (ou brisée)
- Des fruits suivant type de flan choisi (optionnel).

Que préparer avant de démarrer la recette ?

- Mettre la pâte feuilletée dans le moule Bien presser la pâte sur tout le tour du moule. Piquer le fond.
- Préparer les fruits (éplucher, couper en morceau, égoutter si besoin)
- Mesurer 150g de sucre,
- Mesurer 90g de poudre à Flan

Recette :

- Faire chauffer 0,8 l de lait dans une grande casserole,
- Pendant ce temps mettre le lait restant dans un saladier et y ajouter les 2 œufs
- Battre le mélange
- Ajouter le sucre dans la casserole de lait qui est entrain de chauffer et remuer le mélange
- Ajouter les 90g de poudre dans le saladier et mélanger doucement
- Verser le contenu du saladier dans la casserole et remuer jusqu'à ébullition du mélange
- Éteindre le feu (la pâte doit être), ajouter les fruits coupés (si flan aux fruits) et verser le contenu de la casserole dans le moule
- Mettre le four à chauffer (180°C),
- Bien lisser la pâte dans le moule,
- Mettre au four dès que celui-ci est à bonne température,
- Laisser cuire environ 30mn. Veiller à ce que le dessus se teinte.
- Arrêter la cuisson suivant teinte désirée,
- Sortir le moule et laisser refroidir

Bon appétit !!!