

Blog : <http://uneimagedela.canalblog.com/>

Catégorie : CUISINE – Idées recettes

FLAN PATISSIER

- 1L de lait
- 90gr de Maïzena
- 150gr de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 œufs

Faire bouillir le lait, et pendant ce temps tamiser la maïzena, ajouter le sucre et le sucre vanillé.

Battre les œufs et les ajouter au mélange maïzena/sucres, incorporer ensuite le lait bouillant puis remettre la préparation 1 à 2 min à feu doux.

Beurrer un moule et verser la préparation.

Mettre au four 40min à 180°C.

Laisser refroidir et servir frais.

