

Flan Pâtissier



4 personnes



50 minutes



Ingrédients

- 4 oeufs
- 1 litre de lait de la ferme de Guichet
- 90g de sucre
- 90g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pâte feuilletée

Recette

1. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille.
2. Dans un saladier, mélanger les oeufs, le sucre, le sucre vanillé et la maïzena.
3. Ajouter le mélange dans le lait chaud, bien remuer énergiquement pour éviter les grumeaux.
4. Etaler la pâte feuilletée dans le moule, la piquer avec une fourchette.
5. Verser la préparation sur la pâte feuilletée, puis mettre dans le four 40min à 180°C chaleur tournante.

*Pour le côté gourmandise, saupoudrer de sucre glace avant de servir.
A déguster froid.*