

FLAN PÂTISSIER



Faites chauffer le lait avec la vanille. Mélangez œufs, sucre, maïzena et versez le lait chaud dessus. Remettez sur le feu jusqu'à épaississement. Versez sur un fond de pâte feuilletée et enfournez 35 minutes.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 35 mins
 - **Portions:** 8 parts
-

Ingredients

- 1 pâte feuilletée
 - 75 cl de lait
 - 150g de sucre
 - 3 œufs
 - 80g de maïzena
 - 1 gousse de vanille
-

Préparation

Etape 1

Chauffez le lait avec la vanille. Battez oeufs, sucre et maïzena. Versez le lait chaud dessus en fouettant. Remettez sur feu et épaississez.

Etape 2

Foncez un moule avec la pâte. Versez la crème. Enfourez 35 min à 180°C. Refroidissez complètement.