



Soïna nous fait découvrir



Le Flan sans pâte

Ingrédients pour 8 personnes

- 🌀 1 litre de Lait Ecrémé*
- 🌀 3 Œufs*
- 🌀 160 g de Sucre*
- 🌀 ½ c à café de Vanille en poudre*
- 🌀 100 g de Maïzena*
- 🌀 2 sachets de Sucre Vanillé*
- 🌀 3 c à café d'Extrait de Vanille*
- 🌀 Beurre et farine pour chemiser*



- 🌀 Dans un saladier, battez au fouet électrique les œufs, la maïzena, l'extrait de vanille et 125 ml de lait (prélevés du litre de lait)*
- 🌀 Versez le lait restant dans une casserole avec le sucre vanillé, le sucre et la vanille en poudre. Portez le tout à ébullition.*
- 🌀 Versez le lait sucré vanillé bouillant sur la préparation aux œufs en continuant de battre au fouet électrique*
- 🌀 Reversez le tout dans la casserole et remettez sur feu très doux sans cesser de remuer. Laisser frémir quelques secondes, il faut que la préparation soit légèrement épaissie*
- 🌀 Versez la préparation dans un moule beurré et fariné et enfournez 40 minutes à 180°C. Couvrir de papier aluminium les 5 dernières minutes si nécessaire*
- 🌀 Laisser complètement refroidir avant de démouler et placez au réfrigérateur 1 nuit avant de le découper et de le déguster*

Pour plus de gourmandise vous pouvez y rajouter des pruneaux, toute sorte de fruits, ou encore des pépites de chocolat...

Bon appétit !