

FLAN

RECETTE N°3240

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 3/10
- Originalité : 5/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 2/3 de litre de lait
- 3 oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 180 g de sucre semoule
- un sachet de sucre vanillé

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- terrine
- bain-marie
- ramequin
- fouet
- casserole
- aiguille

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Mettez le lait à bouillir.
02. Travaillez dans une terrine les oeufs, les jaunes d'oeufs, 180 g de sucre semoule et le sucre vanillé.
03. Versez le lait bouillant dans cet appareil en remuant vivement au fouet. Partagez la préparation à flan dans des pots individuels.
04. Mettez au bain-marie et laissez cuire au four 20 mn.
05. Pour vous assurer de la cuisson du flan, piquez une aiguille au centre de celui-ci, elle doit ressortir sèche.

NOTES PERSONNELLES
