



Salomé nous fait découvrir

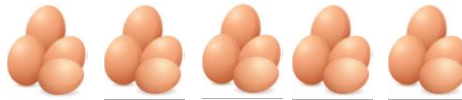


Le Flan Pâtissier

(sans pâte !)

Ingédients pour 10 personnes

- 🌀 1,5 l de lait
- 🌀 250 g de farine
- 🌀 280 g de sucre en poudre
- 🌀 7 œufs entiers
- 🌀 125 g de maïzena
- 🌀 20 g d'arôme Vanille



- 🌀 Mettez le lait à chauffer dans une casserole à feu doux avec l'arôme vanille. Portez à ébullition
- 🌀 Dans un saladier, blanchissez les œufs et le sucre. Incorporez la farine et la maïzena
- 🌀 Intégrer le lait chaud au mélange œufs/sucre/farine/maïzena et mélanger
- 🌀 Remettez dans la casserole à feu doux et portez à nouveau à ébullition. La crème doit épaissir
- 🌀 Beurrez et farinez un moule à génoise (ou mettez une feuille de cuisson) et remplissez le moule avec votre mélange
- 🌀 Enfouinez à 180 ° C pendant 35 à 40 minutes.

*Vous pouvez mettre du rhum à la place de l'arôme vanille.
Si vous souhaitez faire un flan pâtissier avec une pâte, utilisez de la pâte brisée*

Bon appétit !