

Flan poum

ingrédients

2 oeufs + 4 jaunes

45 g de maizéna

20 g sucre

60 cL de liquides gras (lait d'amande 17g/100mL, lait de coco 17g/100mL)

20 cl crème entière liquide

1 gousse de vanille

Etapes de la recette

1. Fouettez les 2 oeufs + les 4 jaunes avec le sucre et la Maizéna



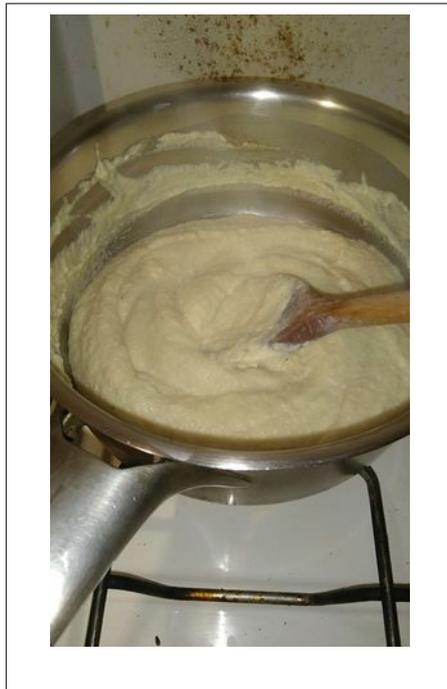
2. Faites chauffer le lait et la crème, la gousse de vanille , jusqu'à ébullition



3. Versez en plusieurs fois en mélangeant le lait chaud sur les oeufs,



4. remettez le tout sur le feu pendant 10 minutes en mélangeant



5. Faites refroidir la préparation
6. Huilé et fariné un plat



7. Versez le mélange dans le plat, étaler



8. Enfournez 45 min à 170°C.

