

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



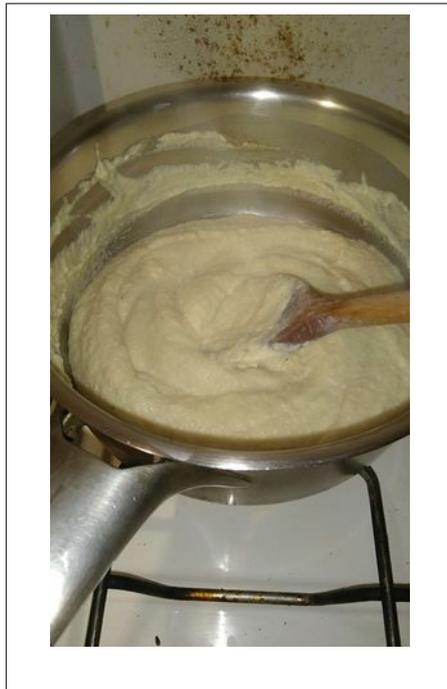
2. Faites chauffer le lait et la crème, la gousse de vanille , jusqu'à ébullition



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.



Flan

ingrédients

1 pâte feuilletée
2 oeufs + 4 jaunes
45 g de maizéna
150 g sucre
40 cl de lait
20 cl crème entière liquide
1 gousse de vanille

Etapes de la recette

Foncez la pâte feuilletée dans un cercle ou un moule à tarte. Avec les chutes, doublez les contours
Réservez au congélateur 30 minutes
Fouettez les 2 oeufs + les 4 jaunes avec le sucre et la Maizéna
Faites chauffer le lait et la crème, infusez la gousse de vanille et les graines
Versez en plusieurs fois en mélangeant le lait chaud sur les oeufs, et remettez le tout sur le feu pendant 10 minutes en mélangeant
Faites refroidir la préparation
Versez ensuite dans le fond de pâte feuilletée
Facultatif : laissez refroidir le tout au congélateur 1 heure si vous avez le temps
Enfournez 45 min à 170°C.