

Flan

4 pers 40 mn

Les **ingrédients**

- 8 oeufs
- 125 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille ou 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 l de lait entier
- 30 g de beurre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°. Récupérer les graines de la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau.

Etape 2

Dans une casserole, mettre au choix les graines et la gousse de vanille ou l'extrait de vanille avec le lait. Porter le tout à ébullition puis laisser infuser 30 minutes hors du feu.

Etape 3

Dans un récipient, mettre les oeufs et le sucre et battre le tout au fouet. Remettre le lait à bouillir puis enlever la gousse de vanille.

Etape 4

Verser le lait chaud sur le mélange à base d'oeufs et remuer régulièrement. Verser le mélange dans des ramequins préalablement beurrés.

Etape 5

Mettre les flans dans un grand plat rempli d'eau. Enfourner et faire cuire les flans au bain marie pendant 35 minutes. Une fois cuits, mettre du film alimentaire sur les flans et mettre au réfrigérateur.