



Flan sans pâte

Ingredients

2 oeufs
3 jaunes d'oeuf
850ml de lait
350g de crème liquide entière
190g de sucre
2 gousses de vanille
100g de maïzena

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four 180C

Fendre les gousses de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter l'intérieur avec la lame d'un couteau pour en extraire la vanille et mettre tout dans une casserole avec le lait.

Porter le lait à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la crème et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Verser l'appareil sur la pâte et enfourner environ 40 minutes.

Laisser au frais au moins 4h avant dégustation.