



Flan à la pistache sans pâte

Ingredients

4 oeufs
600g de lait
300g de crème épaisse entière
120g de pâte à pistache
120g de sucre
90g de maïzena

Étape de la recette

- Pour un moule rond de 20cm -

Préchauffer le four à 170°C.

Porter le lait à ébullition.

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

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

Verser l'appareil dans le moule et enfourner pour 30 minutes

Laisser au frais au moins 4h avant dégustation.