



Flan au citron

Ingredients

4 oeufs
2 citrons bio
120g de sucre
50g de maizena
150g de crème liquide entière
400g de lait

Étape de la recette

- Pour un flan de 20cm -

Préchauffer le four 200C

Fouetter les oeufs et le sucre

Incorporer la maizena

Verser la crème liquide, le lait, le jus des citrons, le zeste des citrons et mélanger

Faire chauffer, en mélangeant, jusqu'à ce que la préparation paississe

Verser dans le moule préalablement beurré ou chemisé d'un papier four

Enfourner pendant environ 25 minutes

Laisser refroidir et mettre au frais au moins 6h