

Flan pâtissier sans pâte



20 min



40 min



8 parts



Facile

Ingrédients

- 1 L de lait
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 90 g de maïzena
- 1 gousse de vanille (ou 2 c. à café d'extrait)

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Faites chauffer le lait avec la vanille.
3. Fouettez œufs, sucre et maïzena, puis versez le lait chaud en remuant.
4. Reversez dans la casserole et faites épaissir à feu doux sans cesser de remuer.
5. Versez dans un moule chemisé et enfournez 35 à 40 min : le dessus doit être bien doré.



L'astuce du chef : Laissez le flan refroidir complètement, idéalement une nuit au réfrigérateur : c'est en refroidissant qu'il prend sa texture parfaite.