



Recette du flan parisien

- 1) 1,5 litre de lait
- 2) 225 grammes de sucre
- 3) 2 œufs
- 4) 2 sachets de sucre vanillé
- 5) 1 pâte feuilletée
- 6) 150 grammes de poudre à flan

Préparation du flan

Dans une casserole porter à ébullition 1 litre de lait avec le sucre vanillé et le sucre.
Dans un saladier battre les œufs avec le 0,5 litre de lait restant et la poudre à flan.
Quand le lait bout incorporer la préparation et faire cuire 3 minutes.
Foncer un moule avec la pâte.
Verser la préparation dans la pâte.
Préchauffer le four à 180° et enfourner le flan pendant 35 minutes.