FLAN

POUR UN FLAN DE 8 PERSONNES :

- 250 grs de pate brisée
- 1 l de lait
- 200 grs de sucre
- 90 grs de poudre à crème

Retirer 100 grs de lait froid.

Faire bouillir le restant de lait, au premier bouillon ajouter le sucre et refaire bouillir le lait.

Mélanger le lait froid avec les 90 grs de poudre à crème.

Verser le lait bouillant sur le mélange.

Bien mélanger. et verser la crème dans le fond de tarte.

Laisser bien refroidir avant de mettre au four à 200° pendant 20 à 25 minutes (four fermé). Attendre 15 minutes avant de démouler. Servir froid (surtout pour la découpe).

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !