

Flan aux oeufs (Crème caramel)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 1 litre de lait entier
- 75g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 120g de sucre pour le caramel

Préparation

1. Recette :Préparez un caramel à sec avec les de sucre, et versez-le au fond du moule qui servira à la cuisson en le répartissant bien avant qu'il ne refroidisse.
2. Portez le lait à ébullition avec les grains et gousses de vanille.
3. Fouettez les œufs avec le sucre, puis versez le lait sur les œufs en fouettant toujours (retirez d'abord les gousses de vanille).
4. Une fois que le mélange est bien homogène, versez-le dans le moule, puis faites cuire au bain-marie pour 45 minutes dans le four préchauffé à 130°C (le temps de cuisson peut changer selon la taille du moule utilisé, la lame d'un couteau planté dans le flan doit ressortir propre).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com