

Flan aux biscuits roses

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 350g de lait entier
- 40g de sucre
- 80g de jaunes d'œuf (entre 4 et 5 jaunes)
- 30g de maïzena
- 100g de crème liquide entière à 35% de matière grasse
- 50g de beurre demi-sel
- 100g de pâte à tartiner biscuits roses de Reims de la maison Fossier

Préparation

1. Portez à ébullition le lait avec de sucre.
2. Fouettez les jaunes d'œufs avec les de sucre restants et la maïzena.
3. Versez le lait chaud sur le mélange précédant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
4. Faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement.
5. Incorporez la pâte à tartiner.
6. Ajoutez enfin le beurre puis la crème liquide.
7. Versez la crème sur le fond de tarte, et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes.
8. A la sortie du four, laissez refroidir votre flan pendant au moins 3h avant de le démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com