

Flan à la vanille



Le classique des classiques...

Ingrédients pour 6-8 personnes : 1 litre de lait entier, 1 gousse de vanille, 200 grammes de sucre, 8 oeufs.

1. Chauffer dans une casserole le lait avec la gousse de vanille fendue sur toute sa longueur.
2. Mélangez les oeufs avec le sucre à l'aide d'un fouet et y ajouter le lait petit à petit.
3. Répartissez le tout dans des moules, disposez ces derniers dans un plat et versez y de l'eau chaude jusqu'à mi hauteur des moules.
4. Faites cuire 30 minutes à 150 degrés.
5. Laissez refroidir les flans et placez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir