



Le flan, le plus classique, indémodable et toujours délicieux (pour qui aime) des desserts, mais aussi, l'un des plus faciles à réaliser qui soit. Quelle maman ou quel papa n'a pas, un jour, préparé un flan pour son enfant ? Une tradition qui se perpétue et c'est heureux, parce que le flan, c'est tout simple et tellement bon. Avec une pâte brisée en dessous ou pas, avec des pruneaux ou des cerises griottes dedans ou sans, qui n'aime pas manger une part de flan ?!

Flan maison

Ingrédients

- 1 litre de lait (vache, chèvre, brebis ou même végétal*, ça marche aussi)
- 100 g de sucre complet
- 6 gros œufs
- vanille (gousse ou poudre)

** Diminuer la quantité de sucre si vous utilisez du lait de riz, le plus (naturellement) sucré des laits végétaux. Quantité de sucre d'ailleurs indicative.*

Recette

- Faire chauffer doucement le lait (avec la gousse de vanille si vous avez choisi cette option)
- Battre les œufs entiers, ajouter le sucre et la vanille (en poudre)
- Verser le lait frémissant sur le mélange et le tout dans un moule
- Enfourner dans un four préchauffé, laisser jusqu'à ce que le flan soit doré

Bon appétit