


FLAN PATISSIER À LA MAÏZENA

Ingrédients :

1 litre de lait 

100 gr de maïzena 

2 jaunes d'œuf  x 2

200 gr de sucre 

Vanille 

Matériel :

1- Saladier 

2- Une casserole 

3- Un fouet 

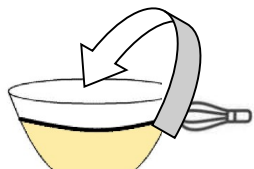
4- Un moule 

Préparation :

1- Dans un récipient mettre la maïzena, les jaunes d'œuf et 1/4 de litre



2- Bien mélanger



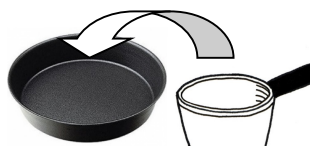
3- Dans une casserole, mettre le sucre et les 3/4 de litre de lait restants.



4- Quand ça bout, verser le mélange maïzena lait œuf et remuer jusqu'à ce que ça devienne compact.



5- Verser dans un plat. Laissez refroidir.



6- Saupoudrer de sucre. Au four à 200° pendant environ 1/2 heure.

