

Flan (Petits pots)

1/2 litre de lait

3 œufs.

Faire caraméliser 3 cuillères à soupe
de sucre sur feu doux.

Ajouter 1/4 de litre de lait froid pour
détremper le caramel.

Faire bouillir 1/4 de litre de lait sucré
(8 morceaux)

Prendre 3 œufs et garder 2 blancs
pour 3 jaunes. Battre ces œufs et
petit à petit ajouter le lait bouillant
Mélanger avec le caramel dessus.

Passer au tamis. Verser dans les
ramequins

Cuire au bain-marie au four
n°6, 1/2 heure.

Riz au lait

2 personnes

3/4 l lait - 75g riz - 75g sucre
ou 2 cuillères à café assuigrin