

3 à 4 pers.

Flan

1/2 l. lait

3 œufs (2 blancs, 3 jaunes)

Sucre : 125 g de sucre ou

8 morceaux pour le lait

3 cuil. soupe poudre pour le
caramel.

on peut battre les œufs avec le sucre et y verser
ou mettre le lait à bouillir en le sucrant avec
le lait bouillissant
les morceaux de sucre.

Casser les œufs en n'utilisant que 2 blancs
et 3 jaunes. Les battre dans un saladier.

Faire un caramel dans un moule à
flan avec le sucre en poudre et
quelques gouttes d'eau.

Verser le lait bouillant sucré, peu à peu
sur les œufs battus en remuant bien.

Verser ce mélange en le filtrant dans
le moule caramélisé.

Mettre à cuire au bain-marie dans
un four préchauffé au n° 6
pendant 1 heure.

Laisser refroidir avant de démouler.