

Flan aux œufs

Aujourd'hui le dessert spécial de Thierry







Ingédients :

- 1 litre de lait
- 200 g de sucre en poudre
- 6 oeufs
- 2 gousses de vanille
- 50 g de sucre
- sel

Ustensiles :

- Saladier
- Moule à brioche en Pyrex surtout **pas** anti adhésif
- Casserole
- Cocotte-minute

Préparation :

- Battre les œufs dans un saladier
- Mettre dans une casserole le lait, le sucre et les gousses fendues à bouillir avec deux pincées de sel
- Préparer le caramel dans le moule, obtenir un caramel pas trop foncé
- Quand le caramel est prêt, chemiser le moule avec
- Faire refroidir le moule pour figer le caramel
- Verser le lait dans les œufs sans cesser de battre pour ne pas cuire les œufs
- Retirer les gousses de vanille
- Mettre le panier dans la cocotte, puis 2 cm d'eau
- Poser le moule dans le panier, puis le remplir de la préparation
- Faire cuire 15 minutes
- Sortir le panier, laisser refroidir et mettre au frigo

Bon appétit !