



## *Mes bonnes recettes*

### *Flan aux œufs*

#### **Ingrédients**

- ∩ 20 cl crème liquide
- ∩ 75 g farines
- ∩ 75 cl lait
- ∩ 2 cuillère(s) à soupe maïzena
- ∩ 4 œufs
- ∩ 150 g sucre
- ∩ 1 cuillère(s) à café vanille liquide

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 30 minutes

#### **Recette pour 6 personnes**

Préchauffez le four th6.

Faites bouillir le lait et la crème dans une casserole.

Pendant ce temps, mélangez les autres ingrédients au fouet, dans un saladier.

Versez le liquide bouillant dans le saladier en continuant de fouetter.

Beurrez le moule, versez la préparation et mettez au four pour 30 minutes, Th. 6.

**Vous pouvez aussi mettre une pate a tarte dans le fond du moule (c'est encore meilleur)**

**Bon appétit!**

