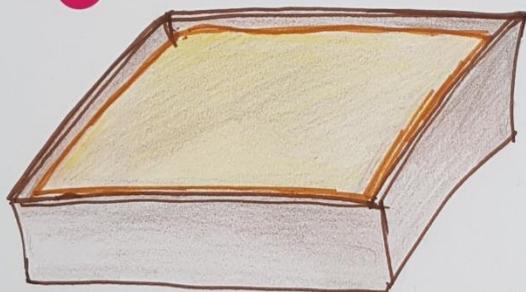


LES INGREDIENTS:

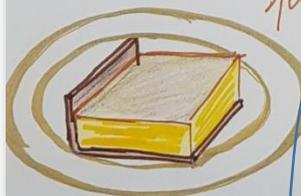
- 1 pâte brisée
- 40 cl de lait
- 10 cl d'eau
- 4 œufs
- 210 g^{de} sucre
- 60 g de poudre à flan (ou maizena)
- 1 gousse de vanille

LES USTENSILES

- une casserole
- un fouet
- une spatule
- une balance
- un verre doseur
- un saladier
- un moule



mon flan pâtisier carré...
plus facile à partager.



LA RECETTE

- Dans une casserole, verser l'eau et lait avec la gousse de vanille.
Faites chauffer.
- Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre et la maizena.
 - Incorporer la moitié dans le lait chaud, mélanger hors du feu. Ajouter le reste et porter à ébullition.

- Etaler la pâte dans un moule.
- Recouvrir de "l'appareil" (la crème) refroidi.
- Enfourner une heure à 170°C

↳ Laisser refroidir au moins 2 heures avant de déguster.



La forme carrée a un avantage ou un inconvénient...

Les portions du milieu n'ont pas de croûte sur les côtés!