Flan aux oeufs

02/10/2018 à 13h12

Par Laurence Benedetti

Temps de cuisson : 45 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 /2 litre de lait demi écrémé
- 80 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 paquet de sucre vanillé

Préparation :

- Faites chauffer le lait;
- Mélangez les œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé puis ajoutez le lait bouillant;
- Faites cuire au bain marie à four thermostat 7;
- En fin de cuisson, plantez une lame de couteau qui doit sortit propre. C'est le signe que le flan est cuit.