Flan pâtissier sans pâte

Un flan épais et crémeux cuit sans pâte, doré en surface. Idéal pour un goûter rapide et léger.

8 personnes	10 min préparation	45 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 750 ml de lait
- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 60 g de maïzena
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 20 g de beurre

Préparation

1. Beurrer un moule à manqué.
2. Mettre tous les ingrédients dans le bol et mélanger.
   30 sec / vitesse 5
3. Cuire pour épaissir la crème.
   8 min / 90°C / vitesse 4
4. Verser dans le moule et cuire 40 minutes à 180°C.
5. Laisser refroidir puis réfrigérer 4 heures avant de démouler.

Le conseil de Tiha
Pour un dessus bien doré, termine 5 minutes sous le gril.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.