

Flan à la Pistache

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LAIT	1 litre
- PISTACHES	50g non salées finement hachées
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	100g
- ARÔME DE PISTACHES	4-6 gouttes

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites bouillir le lait avec les pistaches mixées. Eteindre le feu et laissez infuser à couvert quelques minutes. Ajoutez ensuite l'essence de pistaches.
- Pendant ce temps, battez les œufs avec le sucre.
- Versez le lait doucement sur les œufs sucrés en remuant continuellement.
- Répartissez alors ce mélange dans des ramequins et faites cuire au bain-marie dans le four pendant 25 minutes.
- Laissez refroidir en dehors du four puis réservez au frigo au moins 2 heures avant de servir.

