

Flan Patissier Vanille et Caramel, Sans Croûte

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- LAIT	1 litre (entier)
- MAIZENA	100g
- OEUF(S)	2
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SUCRE SEMOULE	150g
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	5-6
- CARAMEL	en accompagnement (sirop)

Recette:

- Versez dans un petit poêlon, le lait en réservant 1 verre. Ajoutez le sucre et chauffez doucement.
- Fouettez la maïzéna avec le verre de lait réservé. Ajoutez les œufs, le jaune et la vanille. Homogénéisez pour obtenir un mélange sans grumeaux.
- Dès les premiers bouillonnements du lait dans le poêlon, retirez-le du feu et versez en filet la préparation aux œufs en fouettant.
- Replacez la préparation sur le feu et fouettez jusqu'à épaississement (il ne faut pas cesser de remuer).
- Laissez tiédir la préparation obtenue.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Quand la crème est tiède, rajoutez la crème liquide en fouettant.
- Dans un moule à manquer chemisé de papier sulfurisé, écrasez les spéculoos pour former une couche dans le fond. Versez doucement la crème puis enfournez pour 40 minutes.
- Laissez refroidir complètement avant de démouler.



- Placez au frigo avant la dégustation.
- Au moment de servir, coupez en parts et accompagnez de sirop de caramel.