

Flan au lait





Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 oeuf entier
- 2 jaunes d'oeufs
- 37,5 cl de lait concentré sucré
- 25 cl de lait demi-écrémé
- Du caramel liquide

Réalisation

	10 min
	1h

Préparation

[Réalise cette recette avec l'aide d'un adulte]

Etape 1

Mets une fine couche de caramel au fond de 4 ramequins.

Etape 2

Dans un grand saladier, mélange l'œuf et les jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet. Ajoute le lait et le lait concentré puis mélange.

Etape 3

Verse ta préparation dans les ramequins par-dessus le caramel.

Etape 4

Dépose les ramequins dans un plat rempli d'eau. Place ton plat au four préchauffé à 160°C pendant 1h.

Astuce de Radis la Toque

Vérifie la cuisson en piquant une pointe de couteau au milieu de la crème, elle doit ressortir sèche. N'en profite pas pour manger la moitié d'un ramequin et fais attention c'est chaud ! Pas de gaspillage : avec les 2 blancs d'œufs restants, tu peux faire des meringues.

