

Flan parisien traditionnel



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

Un dessert traditionnel apprécié des petits comme des grands. En bref, il est indémodable et fait toujours son effet à table...

Recette proposée par : Blog [LES RECETTES DU MAS DU LOUP](#)

Ingrédients

- 50 g de maïzena
- 120 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 5 jaunes d'oeufs
- 50 cl de lait
- 25 cl de crème - liquide

Préparation

- 1 A la casserole, chauffez doucement le lait et la crème liquide avec un sachet de sucre vanillé.
- 2 Pendant ce temps, battez les jaunes avec le sucre et l'autre sachet de sucre vanillé. Ajoutez la maïzena et mélangez à nouveau.
- 3 Versez le lait et la crème sur cette préparation en battant bien puis remettez sur le feu dans la casserole.
- 4 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 5 Laissez chauffer en mélangeant jusqu'à épaississement, laissez encore quelques secondes puis laissez refroidir.
- 6 Versez dans un moule beurré ou en silicone et enfournez pour 25 à 35 minutes.
- 7 Laissez refroidir complètement avant de démouler.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

