



bulles
de vie

cultiver
et manger
autrement !

Flan à la parisienne

Préparation : 10 mn. Cuisson : 45 mn.

200 g de farine. 100 g de sucre. 30 g de beurre.

4 œufs. 1 litre de lait. Vanille.

Mettre la farine dans une terrine. Faire un puits, y mettre le sucre.

Casser les œufs entiers, ajouter le beurre fondu et mélanger pour faire une pâte onctueuse.

Verser peu à peu le lait vanillé en tournant doucement.

Verser dans un moule beurré.

Faire cuire à four chaud 190 ° pendant 45 minutes.

Laisser refroidir.