

FLAN AU CARMEL

Ingrédients :

- 70 g de sucre
- 500 ml de lait
- 4 œufs
- Caramel (mélange sucre-eau ou crème liquide)
- 2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Faire bouillir le lait.
3. Réserver, battre les œufs avec le sucre.
4. Remuez le lait.
5. Préparez le caramel en mélangeant le sucre avec de l'eau ou de la crème liquide.
6. Réchauffez le tout doucement.
7. Verser le caramel dans le moule à flan et recouvrir du mélange.
8. Cuire en cocotte pendant 25 minutes.
9. Laisser refroidir avant d'ouvrir et de retourner la plaque.