

Flan au caramel

Pour 6 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
CREMERIE				<p>Temps de préparation: 25 min</p> <p>Préparez le caramel</p> <p>Dans une petite casserole, laissez frémir 1 dl d'eau et 75g de sucre.</p> <p>Tournez fréquemment avec une cuillère en bois.</p> <p>Préparez la crème</p> <p>Faites bouillir le lait, le reste du sucre, et la gousse de vanille coupée en 2 dans le sens de la longueur.</p> <p>Hors du feu, ajoutez à la préparation les 4 oeufs entiers battus. Mélangez le tout.</p> <p>Lorsque votre caramel à doré, versez-le dans un plat en pyrex. Versez ensuite la crème par-dessus.</p> <p>Enfournez le plat au bain-marie dans un four à 180 pendant 20 à 30 min.</p>
lait entier	L	0,500		
œufs	U	4,000		
EPICERIE				
sucré	Kg	0,150		
gousse de vanille	U	moitié		
eau				