




Flan aux oeufs à la vanille



Pour 6 Personne(s)

Temps de préparation :		10 min
Temps de cuisson :		35 min
Temps de repos :		45 min

Ingrédients pour Flan aux oeufs à la vanille

- 8 oeufs
- 125 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 1 l de lait entier
- 30 g de beurre

Préparation pour Flan aux oeufs à la vanille

Préchauffez le four Th.6 (180°C).

Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur. Grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau afin d'en prélever les graines.

Dans une casserole, mettez les graines et les gousses avec le lait puis portez à ébullition. Retirez du feu et laissez infuser 30 min. Préchauffez le four à 150°C (th.5).

Cassez les oeufs dans un saladier, ajoutez le sucre et battez-les au fouet.

Pendant ce temps, portez le lait à la limite de l'ébullition puis retirez la gousse de vanille.

Attendez 2 min et versez le lait chaud progressivement sur le mélange aux oeufs sans cesser de mélanger.

Beurrez 6 ramequins et versez-y ce mélange.

Posez les ramequins sur la lèchefrite et versez-y de l'eau bouillante pour une cuisson au bain-marie.

Enfournez au milieu du four pour 35 min de cuisson, jusqu'à ce que les flans soient bien figés.

Laissez refroidir avant de filmer chaque ramequin et de réserver au réfrigérateur.

Sortez les flans 15 min avant de les servir.