



## Flan aux oeufs maison

**marmiton**

Recette notée ★★★★★ 4.7/5 - proposée par cam\_de\_lestaque



Manina Hatzimichali

Dessert Végétarien Sans gluten Flan Flan

Personnes

**6**

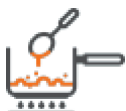
Facile

Bon marché

### Ingrédients

- 6 oeufs frais entiers
- 1 l de lait
- 160 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 10 morceaux de sucre

### Techniques utilisées

Cuire au bain marie  
La vidéoCuire au bain marie  
Voir la videoFaire un caramel  
Voir la video

### Préparation

TEMPS TOTAL : 1 H



15 min

Cuisson : 45 min

- 1 Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5). Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le sucre. Couper la gousse de vanille en 2, retirer les graines, les mélanger au lait avec les 2 moitiés de gousse.
- 2 Battre les 6 oeufs.
- 3 Dans le moule à flan, faire un caramel : mettre les morceaux de sucre et verser un filet d'eau. Une fois le caramel prêt (attention à ne pas le faire trop cuire), le verser en tournant le moule pour le répartir sur toute la surface.
- 4 Une fois que le lait a bouilli, l'incorporer doucement aux oeufs sans cesser de remuer.
- 5 Enfin, verser le mélange dans le moule.
- 6 Faire cuire environ 45 minutes au four, au bain-marie.
- 7 Surveiller la cuisson en plantant une pointe de couteau : elle doit ressortir propre.