

FLAN VANILLE CARAMEL (Cookéo)



Ingrédients :

- 1 boîte de lait concentré sucré (environ 395 g)
- 395 g de lait demi-écrémé
- 4 œufs
- 1 c à s de maïzena
- 5 gouttes d'extrait de vanille
- du caramel liquide
- 400 ml d'eau
- 1 moule pouvant aller dans le panier vapeur du cookeo

Préparation :

- Mettre dans le bol, le lait concentré, le lait demi-écrémé, les œufs, la vanille et la maïzena
- puis mixer 30 secondes à vitesse 5
- placer le moule dans le panier vapeur
- verser le caramel liquide dans le fond du moule
- Verser la préparation dans le moule
- puis filmer le moule
- Verser les 400 ml d'eau dans la cuve du cookeo
- puis déposer le panier vapeur et le moule dans la cuve
- lancer le cookeo pour une cuisson sous pression pendant 15 minutes
- A la fin de la cuisson laisser reposer 5 minutes
- Sortie le moule et laisser refroidir.
- Laisser au réfrigérateur minimum 1 h

Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog de [La Popotte à Lolo](#)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>