

# FLAN AU CAMEL AU COOKEO

La cuisine de Laëty

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients :

- 400 ml de Lait concentré sucré
- 4 Oeufs
- 1 CS d'arôme vanille
- 400ml de Lait entier
- 1 Cc de Maïzena
- 70g de Caramel liquide
- 400ml d'eau pour mettre dans la cuve pour la cuisson

## Recette Au Cookeo :

- > Mélanger le lait concentré, le lait entier, les oeufs et la maïzena
- > Au Thermomix : 20 Sec / Vitesse 4
- > Mettre l'eau dans la cuve du Cookeo
- > Dans le fond d'un moule (supportant les fortes températures), verser le caramel
- > Verser la préparation sur le caramel
- > Mettre le moule dans le panier vapeur
- > Placer le panier vapeur dans la cuve
- > Programmer 20 min en Mode Sous Pression
- > Laisser refroidir complètement
- > Démouler le flan