

FLAN AUX OEUFS 🍩 RECETTE LÉGÈRE

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : 6 ramequins

- 500ml de lait écrémé
- 4 Oeufs
- Extrait de Vanille
- 4 CS d'édulcorant

Recette :

- > Chauffer le lait + l'édulcorant dans une casserole
- > Battre les oeufs dans un récipient
- > Lorsque le lait bout, rajouter les oeufs battus > Fouetter
- > Rajouter l'extrait de vanille > fouetter
- > Mettre au Four au bain marie 30 Min à 200°C

(Je place les ramequins dans un plat en verre et je verse de l'eau à hauteur des ramequins que je place sur la grille du four)

Recette réalisée au thermomix, MCC ou Autres Robots :

- > Chauffer le lait + l'édulcorant 5 Min / 100°C / Vit 1
- > Rajouter les oeufs + l'extrait de vanille
- > Programmer 2 Min / 100°C / Vit 3
- > Mettre au Four au bain marie 30 Min à 200°C

(Je place les ramequins dans un plat en verre et je verse de l'eau à hauteur des ramequins que je place sur la grille du four)

Cuisson au All Clad :

- > Mettre les ramequins dans le plat du All Clad
- > Verser de l'eau à hauteur des ramequins > Programmer 30 Min 200°C