FLAN PATISSIER

https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/

Ingrédients : **(2 personnes)**

- **150g Sucre**
- **2 Sachets de Sucre Vanillé**
- **100g Maïzena**
- **6 Oeufs**
- **1L Lait entier**
- **400g Crème liquide entière**
- **1 Cs extrait de vanille (facultatif)**

Recette :

> Mélanger tous les ingrédients : les oeufs, le sucre, les sachets de sucre vanillé, la maïzena, la crème liquide entière et le lait

> Chauffer en remuant régulièrement pour que le mélange épaississe pendant 12 min à feux doux

(Thermomix : 12 Min / 80°C / Vit 4)

> Verser la préparation dans un plat allant au four

J'ai utilisé le plat du grill All Clad pour une cuisson avec l'appareil

Cuisson au four : 50 Min à 200°C

Cuisson au Grill All Clad : 50 Min à 200°C