



Flan pâtissier

Recette proposée par Maël (CcM1)

Plan national

100 g de préparation impérial.

1L de lait (25 cl + 75 cl).

1 œuf

150 g de sucre en poudre

sucre vanille

cuisson : 200° pendant 20 minutes.

Mélanger la préparation impérial au 25 cl de lait et un œuf.

Dans une casserole bouillir le lait avec le sucre.

Quand le lait frémit, rajouter la préparation tout en remuant afin que ça épaississe.

Mettre la préparation sur une pâte feuilletée et mettre au four.



