

Flan à la farine de châtaignes

Infos pratiques

Nombre de personnes : 2/3

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Degré de difficulté : Facile

Coût Abordable

Ingrédients

. ½ litre de lait

. 3 cuillères à soupe de sucre

. 5 à 6 cuillères à café de sucre pour le caramel

. 3 cuillères à soupe de farine de châtaigne

. 2 œufs



Étapes

Délayez la farine dans un verre avec 25 cl de lait et faites chauffer le restant de lait

Portez à ébullition et ajoutez la farine délayée dans le lait

Mélangez bien

Ajoutez le sucre et cessez la cuisson

Dans un moule à flan, faites un caramel bien doré avec le sucre

Battez les œufs et incorporez-les au mélange

Versez la préparation dans le moule

Mettez au four, au bain-marie, à 180° pendant 40 minutes

Démoulez seulement lorsque le flan est bien froid