

Flan pâtissier sans pâte de Michalak à la multidélices

Ingrédients pour 5 pots

300 ml de lait

150 ml de crème liquide

3 jaunes d'oeufs

75 gr de sucre

30 gr de maïzena

une lichette d'arôme à la vanille

Dans une casserole porter à ébullition le lait et la crème

Fouetter dans un cul de poule les jaunes, le sucre et la maïzena

Délayer avec le mélange lait/crème bouillant et ajouter l'arôme de vanille

Remettre sur le feu et porter à ébullition tout en mélangeant

Prolonger quelques secondes la cuisson

Répartir dans les pots

Verser de l'eau dans la cavité de la multidélices

Programmer 25 mn en mode 3

Laisser refroidir et réserver au frais

