

Flan



Ingrédients :

- 1 fond de tarte (pâte brisée)
- 150 g de sucre
- 1 L de lait végétal
- 90 g de maïzena
- 200 g de YUMGO Entier
- 1 gousse de vanille



Préparation :

1. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur.
2. Mélanger la maïzena avec le sucre et le YUMGO.
3. Ajouter le lait chaud en retirant la gousse de vanille.
4. Cuire le tout à feu doux sans cesser de remuer pendant 1 à 2 minutes.
5. Foncer la pâte au fond du moule.
6. Verser la préparation dans un moule et cuire pendant 30 à 40 minutes à 200°C.