



Flan à la vanille



Ingrédients

- Pour 6 ou 7 ramequins
Equivalence : 30 g de fromage
+ 1 petit fruit
- ½ litre de lait ½ écrémé
- 4 jaunes d'oeuf
- 40 g de sucre
- ½ cuillère à soupe de vanille
liquide
- Four préchauffé
- 6 à 7 ramequins individuels



Préparation

- Mélanger dans un saladier les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et moussieux. Puis ajouter le lait tiédi vanillé.
- Verser le mélange dans les ramequins individuels. Les disposer dans un plat à four dont le fond est rempli d'eau.
- Glisser le plat au four. Laisser cuire au bain-marie 10 à 15 mn.
- Laisser refroidir à la sortie du four.

