

# mastrad

Les recettes de cuisine :

## Flan caramel maison

---

### ingrédients :

400ml de lait entier  
4 cuillères à soupe de sucre  
1 cuillère à café rase de Maïzena  
3 feuilles de gélatine alimentaire  
1 gousse de vanille  
4 cuillères à soupe de caramel liquide

---

### préparation :

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.  
Fendre la gousse de vanille en deux.

Chauffer le lait dans une casserole à feu doux, en fouettant avec le sucre, la gousse de vanille et la cuillerée de maïzena. Porter à ébullition, puis hors du feu, ajouter la gélatine essorée et fouetter délicatement jusqu'à dissolution.  
Laisser tiédir 10' et retirer la gousse de vanille.

Diluer le caramel avec 2 cuillères à soupe d'eau tiède puis faire couler dans le fond des moules.  
Verser délicatement le flan sur le dos d'une grosse cuillère dans les moules (pour ne pas mélanger le caramel) et mettre au frais pour 3h mini avec le couvercle.

---



### ustensiles mastrad utilisés :



Lot de 2 cannelés r  
enversants