FLAN PÂTISSIER SANS PÂTE

TM
5

Total: 50min
Preparation: 5min

8 portion/s

Facile

Ingrédients

1 litre lait entier
3 oeufs
2 c. à soupe sucre vanillé momo
80 g sucre
2 pincées sel
90 g maizena

Préparation

Etapes

Préchauffer le four à 180 degrés

Verser le lait dans le bol **"Vitesse mijotage"** 2 minutes, 30 degrés, vitesse 1,5

Ajouter les sucres, le sel, les oeufs et la maïzena 8 minutes, 90 degrés, vitesse 3

Beurrez un moule à tarte et y verser la crème, enfournez pour 45 à 50 minutes

Laissez refroidir avant de servir.

Bon appétit

Attention:
Veuillez prendre note que le bol de mixage du TM5 a une capacité supérieure à celle du TM31 (capacité de 2,2 litres au lieu de 2,0 litres pour le TM31). Pour des raisons de sécurité, les recettes pour le Thermomix TM5 ne peuvent être cuisinées avec un Thermomix TM31 sans adapter les quantités. **Risque de brûlures par projection de liquides chauds**: ne pas excéder la quantité de remplissage maximale. Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage!

"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: myriam.blanzat@orange.fr **Source:** http://www.espace-recettes.fr