

*Le flan de tante Jeannette  
recette réalisée par Agnès H*



*Ingrédients :*

*120 g de farine*

*6 œufs*

*100 g de beurre*

*100 g de sucre*

*½ l de lait*

- 1. Préchauffer le four à 180°.*
- 2. Faire une béchamel avec la farine, le beurre et le lait.*
- 3. Séparer les blancs et jaunes d'œufs et Ajouter les jaunes à la béchamel.*
- 4. Battre les blancs en neige et les ajouter précautionneusement à la préparation précédente.*
- 5. Cuire 45 mn.*

*Bonne dégustation !*