

*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 !