

## RECETTE CUISINE des GONES

### FLAN A LA VANILLE FAÇON MÈRE LYONNAISE CHEZ PAUL

Ingrédients:

- 2 gousses de vanille
- 9 œufs
- 200 grammes de sucre
- 1 litre de lait



Recette:

- Au bain marie ( donc le plat principal dans un second plat rempli d'eau)
- pour une cuisson bien répartie.
- Faites chauffer le lait avec la vanille durant 10 minutes,
- jusqu'à ébullition, puis arrêter.
- Dans une casserole mettez
- 2 cuillères à soupe d'eau + 100 grammes de sucre.
- Lorsque le caramel commence à foncer,
- l'arrêter et l'utiliser pour caraméliser le moule bord et fond.  
( Astuce : 1 zeste de citron pour que le caramélé soit bien dure).
- Battez les œufs avec les 9 œufs et les 100 grammes de sucre
- restants, puis versez le lait chaud dessus.  
Enfin mettez ce dernier mélange dans le moule  
et enfournez à 160 ° (préchauffé)

(Astuce : Choisir un moule rectangulaire, pour une meilleure cuisson.)



**Bon Appétit**