



# Flans à la confiture de lait



## Ingrédients

- 2 oeufs
- 1/2 gousse de vanille
- 25 cl de lait
- 150 g de confiture de lait



## Préparation

Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines avec la pointe d'un couteau. Délayez-les dans le lait. Faites chauffer le lait avec la gousse puis ôtez du feu.

Répartissez une cuillère à soupe de confiture de lait dans chaque ramequin. Versez le lait tiède sur le reste de confiture de lait.

Battez les oeufs avec un fouet et ajoutez le lait peu à peu. Versez cette préparation dans les ramequins.

Faites cuire les petits flans 40 min au bain-marie dans le four préchauffé à 180°C.

Laissez refroidir avant de déguster.

## Astuces de chef

### • Faire sa confiture de lait :

Portez à ébullition 1 litre de lait avec une gousse de vanille. Aux premiers bouillons, ajoutez 250 g de sucre et une pincée de bicarbonate de soude, remuez et baissez le feu. Poursuivez la cuisson environ 2h, à feu très doux, en remuant souvent. Quand le lait épaissit et fonce légèrement, tournez plus fréquemment. La confiture est prête lorsqu'une goutte versée sur une assiette, puis placée deux minutes au réfrigérateur, se fige. Versez alors dans des pots en verre.