

Flan aux œufs

Ingrédients pour 8 personnes

1 Litre de lait entier

7 ou 8 œufs

20 morceaux de sucres ou 120 g

Gousse de vanille, facultatif

Pour le caramel

120 g sucre et eau 3 cuillerées à soupe, 1 c à café de vinaigre et 10cl d'eau

Préchauffer le four 180 °

Faire bouillir le lait et le sucre

Dans une jatte fouetter les œufs

Ajouter le lait chaud et bien remuer

Mettre le caramel au fond du plat ou des ramequins

Mettre au four au bain marie, cuire 50 mn

Laisser refroidir et déguster

Bon appétit !