

18 VIII 2009

**Association LA LOUBARESSIENNE.  
07110 LOUBARESSSE**

**FLAN AUX ŒUFS**

**Ingrédients :**

- 6 œufs
- 1 litre de lait
- 6 cuillers à soupe de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé ou de l'écorce d'orange
- du sucre pour faire un caramel
- un moule à flan
- un plat assez haut pour mettre le moule à flan au four au bain marie

**Préparation :**

- préparer le caramel et napper le moule
- allumer le four (moyen)
- faire bouillir le lait avec le sucre (et le sucre vanillé ou l'écorce d'orange)
- battre les œufs (comme pour une omelette)
- mélanger doucement le lait sucré bouillant avec les œufs
- couler dans le moule avec le caramel
- cuire au four au bain marie 45 minutes à 1 heure

**BON APPETIT !**