

# FLAN VANILLE

*(sans œuf)*



## **Ingrédients :**

- 1 litre de lait végétal au choix (soja, riz, amande, lait de coco)
- 100g de sucre de canne complet ou de sirop d'agave
- 100g de fécule de maïs ou d'arrow root
- 1 càc d'essence vanille
- Pâte brisée.

## **Préparation :**

- Faire une pâte brisée et la poser dans un moule.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Mettre la fécule dans un bol suffisamment grand et y mettre 20 cl de lait.
- Verser le lait végétal dans une casserole avec le sucre.
- Mélanger bien les deux pour obtenir un mélange homogène.
- Verser l'essence de vanille dans le lait.
- Faire chauffer le lait. Lorsqu'il se rapproche de l'ébullition.
- Verser la fécule de maïs.
- Continuer de cuire sans cesser de remuer (utiliser un fouet si nécessaire pour ne pas que ça attache).
- Au bout de quelques minutes le mélange aura bien épaissi.
- Éteindre le feu.
- Verser la préparation dans le moule.
- Cuire environ 30 minutes au four, jusqu'à ce que le flan forme une belle pellicule couleur caramélisée.
- Sortir du four et laisser refroidir complètement avant de déguster.