

FLAN PARISIEN SAVEUR CAFÉ

Pour 1 cercle(s)



1. **FLAN PARISIEN SAVEUR CAFÉ**

100 g de Crème Pâtissière à Chaud ancel
1 L de lait
200 g de sucre
100 g d'œufs
100 g de beurre
20 g d'Arôme Café Goût Brésilien Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière selon votre recette habituelle en ajoutant l'arôme café.

Ajouter le beurre coupé en dès après la cuisson de la crème et hors du feu.

Verser la crème encore chaude dans un cercle de 22 cm de Ø et de 35 mm de haut foncé avec de la pâte sucrée. Laisser refroidir puis cuire le flan environ 45 min à 200°C.