

Petits flans à la pêche



Nombre de parts: 6 parts

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 35 minutes

Ingrédient:

2 pêches ou en boîte hors saison

1 pâte feuilletée

45 cl de lait

75 gr de crème fraîche

125 gr de sucre en poudre

2 oeufs entiers + 1 jaune

45 gr de maïzena

Préparation:

Etape 1: Allumez le four à 180°C (th.6). Etalez la pâte feuilletée dans des petits moules à muffins et piquez à l'aide fourchette.

Etape 2: Cassez les œufs entiers dans un saladier. Ajoutez le jaune ainsi que 75 gr de sucre et la maïzena.

Etape 3: Faites chauffer le lait avec la crème et le sucre restant dans une casserole tout en remuant.

Versez dans un saladier contenant les œufs en fouettant.

Reversez le tout dans une casserole et laissez épaissir 2 à 3 min à feu doux, en remuant.

Laissez refroidir. Répartissez le mélange dans les moules.

Etape 4: Pelez, dénoyautez et taillez les pêches en lamelles. Répartissez-les sur les flans. Enfourez les moules et laissez cuire environ 30 min.

Etape 5: Sortez les flans du four, laissez-les refroidir. Placez au frais jusqu'au moment de servir.