

# FICHE RECETTE

## Flan facile
### à l'Air Fryer







## ÉTAPES

- Casser les oeufs dans un saladier
- Ajouter le sucre, la poudre de vanille et le sirop Monin à la vanille
- Ajouter la farine petit à petit et fouetter le tout soigneusement, jusqu'àce que ce soit homogène
- Faire chauffer le lait jusqu'à l'ébulition et l'ajouter petit à petit tout en remuant à la préparation précédente
- Verser le tout dans un moule en silicone placé dans le tiroir de l'air fryer.
- Fermer le tiroir, sélectionner la Zone, et la fonction BAKE. Régler la température à 180° c et lancer la cuisson pour 15 minutes
- Concasser un peu de chocolat noir
- Au bout des 15 minutes, ajouter le chocolat sur le dessus, refermer le tiroir et poursuivre la cuisson pour 10 à 15 minutes (selon l'épaisseur du flan donc la grandeur du moule)
- Laisser complètement refroidir à la fin de la cuisson puis placer le moule au frais durant une nuit
- Démouler le lendemain et déguster à température ambiante



## INGREDIENTS 4 personnes

Moule de 20 cm
mais plus petit serait mieux pour l'épaisseur



- 1 demi litre de lait
- 20 gr de beurre
- 4 oeufs
- 100 gr de farine
- 150 gr de sucre

(pour moi 120 g + 1 cuillère à soupe de sirop Monin à la vanille

Recette Cuisine de Gut : https://cuisinedegut.net

Un petit flan sans pétention mais qui fait un petit dessert sympa