



## FLAN VANILLE

### Ingrédients pour 6 ramequins :

300 g de lait ½ écrémé  
80 g de sucre en poudre  
3 œufs  
2 cc d'extrait de vanille liquide  
1 sachet de sucre vanillé  
1 spéculoos émietté (*facultatif*)  
500 g d'eau

### *Préparation*

Mettre le lait dans le bol et régler **4 min 30 à 100° vitesse 1**.

Ajouter les œufs et les sucres puis mixer **10 secondes à vitesse 4**.

Répartir dans 6 ramequins en aluminium puis les couvrir de papier alu.

Les disposer dans le Varoma. Puis mettre 500 g d'eau dans le bol, déposez le Varoma sur le bol, et régler **25 min Varoma vitesse 1**.

Laisser refroidir et mettre au frigo. Lors du service vous pouvez émietter un spéculoos sur le flan.

*Bon appétit !*