

## Flan au citron



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	0.1 Litre
2477	Lait demi-écrémé UHT 1 L	0.8 Litre
	Sucre cristal	140 Gramme
	Farine	40 Gramme
	Curcuma	3 Gramme
	Citrons	5 Pièce

### Etapas de préparation

- 1 Presser le citron. Avec la peau, faire des zestes puis les pocher dans de l'eau légèrement sucrée.
- 2 Blanchir les jaunes d'oeufs avec la moitié du sucre, ajouter la farine et le curcuma
- 3 Faire chauffer le jus de citron avec le restant de sucre 10 à 15 minutes et ajouter la lait tiédi, puis incorporer le tout dans des ramequins.
- 4 Laissez cuire au four à chaleur sèche à 150°C pendant 30 à 35 min en fonction des volumes et laissez refroidir. Au moment du service, ajouter les zestes de citron.