

Flan à la vanille et à l'huile de courge



Dessert

Type de recette



20 minutes

Préparation



Facile

Difficulté



Ingrédients pour 4 personnes

1 sachet de poudre pour flan à la vanille
2-3 CS de sucre
½ l de lait
2 CS d'huile de pépins de courge
styrienne igp

Préparation

Délayer la poudre et le sucre dans un peu de lait froid au fouet. Faire chauffer le reste du lait et y incorporer le mélange lait-poudre dès la première ébullition. Poursuivre la cuisson jusqu'à obtention de la consistance requise. Incorporer 2 CS d'huile de courge et verser la préparation dans des moules à flan rincés à l'eau froide. Mettre au frais.

Astuce : affiner une crème anglaise de la même manière en y ajoutant de l'huile de courge.

Astuce : il est aussi possible de réaliser un flan à la vanille classique et de le garnir d'huile de courge juste avant de servir.

**Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**