

# Flan au citron

## Ingrédients (pour une dizaine)

- 2 citrons
- 50 cl de lait
- 50 gr de beurre
- 4 œufs
- 100g de sucre
- 50g de farine
- 70g de maïzena



## Préparation

1. Préchauffer le four à 150°C.
2. Râper le zeste des citrons et presser le jus.
3. Faire fondre le beurre.
4. Faire chauffer le lait.
5. Fouettez les œufs avec le sucre quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
6. Ajouter la farine et la maïzena tamisée, mélanger.
7. Verser progressivement le lait chaud.
8. Pour terminer, ajouter les zestes et le jus de citron.
9. Verser la préparation dans un moule à manqué de 20 à 22cm. Enfourner pendant 1h dans un four préchauffé à 150°C.
10. Attendez que le flan soit refroidi avant de démouler.

