Fond cookie façon Flan vanille

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
10 portions	30 minutes	★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 10 Fonds Cookies à garnir
- 200 g de préparation pour crème pâtissière Jean Ducourtieux
- 600 g de lait
- 1 gousse de vanille

LA RECETTE

1. Sortir du congélateur les fonds cookies à garnir et les disposer sur une grille.
2. Au batteur, mettre la préparation pour crème pâtissière Jean Ducourtieux, ajouter le lait, et les graines de la gousse de vanille.
3. Mélanger l'ensemble pendant 5 minutes.
4. Réserver en poche pâtissière.

LE MONTAGE

1. Pocher l'appareil à flan dans les fonds cookies.
2. Cuire au four 10 minutes à 200° C.
3. Laisser refroidir avant dégustation.

Astuce du chef : pour plus de gourmandises, parfumer le flan avec du chocolat, praliné ou de la pistache.