 **Flan vanillé à l'ancienne**


**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 litre de lait** **- 1 gousse de vanille** **- 30 g de beurre** **- 200 g de farine** **- 1 pincée de sel**
**- 100 g de sucre (vanillé pour moi)** **- 4 œufs**
**1 moule à manqué de 24 cm de diamètre beurré**

**Préchauffage du four à 180°C** (chaleur tournante)

* Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les graines.
* Les déposer dans une casserole avec le lait et faire chauffer.
* Couvrir et laisser infuser.
* Couper le beurre en dés et le laisser fondre dans le lait tiède.
* Mettre dans un saladier la farine, le sel et le sucre.
* Faire un puits et y déposer les œufs.
* Fouetter l'ensemble pour obtenir une pâte lisse.
* Ajouter alors le lait et continuer à mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème bien homogène.
* Verser la crème dans le moule.
* Mettre au four pendant environ 45 mn jusqu'à ce que la préparation soit bien dorée. La préparation est encore tremblotante au centre.
* Laisser tiédir dans le moule avant de démouler sur le plat de service.
* Servir frais.