**Crème brûlée**

700 g de lait     
700 g de crème fraîche     
8 œufs entiers     
2 jaunes d'œuf     
150 g de sucre     
1 c. à café de fécule     
1 c. à café d'arôme (vanille, cannelle, etc.)

## Préparation Flan

Mélanger le lait, la crème, les œufs entiers et les jaunes d'œuf en créant le moins de bulles d'air possible. Passer au tamis fin pour retirer les petites impuretés des œufs. Ajouter le sucre, la fécule et les substances aromatiques, verser dans le plat.

CUISSON :

Mode : Flan  
Température : Normal  
Temps : 25 minutes  
 **Accessoires :**plat en acier inoxydable