**Flan aux œufs très facile**



* 5 personnes
* 10 min
* Pas cher
* Facile

**Ingrédients**

* 6 œufs
* 1 l de lait
* 125 g de sucre
* 2 sachets de sucre vanillé

**Préparation**

1 Préchauffez le four à th.4 (130°C).

2 Dans une casserole au feu, faites bouillir le lait avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.

3 Dans un bol, cassez les œufs, puis fouettez-les en omelette.

4 Versez-y le lait chaud progressivement sans cesser de battre le tout énergétiquement.

5 Coulez la préparation dans un grand moule pour soufflés.

6 Enfournez et laissez cuire au bain-marie pendant 1h.

7 Durant la cuisson, surveillez de temps en temps le flan, en secouant un peu le moule.

8 Laissez refroidir avant de servir.