

Flan aux spéculoos

Ingrédients

250 gr de spéculoos mixés

500 ml de lait

3 oeufs

50 gr de sucre

60 gr de beurre fondu

Mélanger en plusieurs fois les spéculoos mixés et le lait

Incorporer les oeufs un à un puis le sucre

Mettre le beurre

Verser la pâte dans un grand moule en silicone ou bien dans des petites empreintes (**perso j'ai opté pour le moule à savarin de Demarle**)

Cuire four chaud 180° entre 15 et 20 mn (**10 mn de plus pour moi**)

Laisser refroidir et démouler

Mettre au frais

