

## Le flan pâtissier à la crème Jock :

### Ingrédient :

- 120 g de crème JOCK tradition
  - $\frac{3}{4}$  litre de lait
  - 1 œuf
  - 80 g de sucre
  - 1 pâte feuilletée



### Préparation de la recette :

Mélangez 120g de crème JOCK dans  $\frac{1}{4}$  l de lait.

Dans une casserole faire bouillir le  $\frac{1}{2}$  l de lait restant avec le sucre.

Hors du feu, versez le lait bouillant dans la préparation tout en remuant.

Remettre sur le feu et laissez cuire 2 min jusqu'à épaississement.

Ajoutez 1 œuf.

Étalez une pâte feuilletée dans un moule à tarte, la piquer, puis versez la préparation dessus.

Cuire au four à 180° pendant 40 min.

Laissez refroidir au frigo 4h.