

FLAN AUX RAISINS.



Préparer le matériel



Peser et mesurer les ingrédients.



Dans une terrine mettre la poudre à flan.



Ajouter le sucre en poudre



Verser les $\frac{3}{4}$ du lait dans casserole.



Verser le reste du lait sur le mélange sucre et poudre à flan.



Mettre le lait à bouillir.



Dès que le lait est bouillant le verser sur le 1^{er} mélange.



Remettre le mélange dans la casserole.



Mettre sur le feu doux.



Cuire jusqu'à épaississement.



Ajouter les raisins secs



Garnir le fond de tarte



Mettre au four 20 à 25 minutes.



Laisser refroidir