

*J'ai passé ma matinée de congé à préparer un grand flan pâtissier traditionnel à la vanille bourbon pour l'apporter au repas des voisins ce soir. J'ai foncé mon moule avec une pâte brisée maison bien croquante, infusé les gousses dans le lait entier de la ferme et surveillé la cuisson jusqu'à obtenir une belle croûte caramélisée. Voir le gâteau refroidir sur la grille de la cuisine avec son parfum d'enfance m'a donné un plaisir immense.*