



Le flan pâtissier

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Pâte Brisée : 1

Lait entier : 1l

Vanille pure en poudre : 1 c. à c.

Sucre en poudre : 150 g

Oeufs : 3

Maïzena : 75 g

Beurre et farine pour le moule

Matériel

un plat à tarte

une balance ménagère

une casserole

une jatte



Réalisation > la préparation

1. Beurrer et fariner le fond et le bord du moule à tarte.
2. Etaler la pâte dans le moule, en piquer le fond à la fourchette, puis le mettre au frais durant la préparation.
- mettre au frais une pâte à tarte déjà étalée permet à celle-ci de ne pas se rétracter pendant la cuisson -
3. Pendant ce temps, faire chauffer 75 cl de lait avec la vanille en poudre et la moitié du sucre. Le porter presque à ébullition tout en tournant.
4. Dans la jatte, fouetter les 3 oeufs avec le reste de sucre, puis ajouter la maïzena et les 25 cl de lait restant.
5. Quand le lait est sur le point de bouillir, l'ôter du feu et le verser tout en remuant sur la préparation aux oeufs. Bien délayer le tout.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Reverser le tout dans la casserole et faire cuire durant 5 bonnes minutes à petits bouillons afin que l'ensemble épaississe.
- la maïzena va cuire et figer l'ensemble -
8. Quand la crème de flan est prête, la verser sur la pâte.

Réalisation > la cuisson

9. Cuire 30 minutes au four.

10. Poursuivre ensuite la cuisson de 10 minutes à 200°C, sauf si vous trouvez déjà la cuisson suffisante et la surface de votre flan joliment ambrée.

11. Laisser tiédir puis complètement refroidir avant de le déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com