

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 1 h

Cuisson : 1 h - Difficulté : Moyen



Flan pâtissier à la réglisse

> Préparation

- Dans un saladier, travailler le beurre mou avec le sucre, puis ajouter l'oeuf et la farine petit à petit. Pétrir avec les doigts. Ajouter le sel et le lait puis former une boule. L'envelopper dans du film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Pendant ce temps, préparer la crème. Verser le lait dans la casserole, réserver un verre. Ajouter le sucre, la poudre de réglisse et porter à ébullition.
- Dans un saladier, battre les oeufs avec la maïzena et ajouter progressivement le verre de lait jusqu'à obtenir un mélange très fluide.
- Verser cette préparation sur le lait chaud et faire épaissir à feu doux. La crème épaissit assez vite, continuer de mélanger puis retirer du feu et réserver. Laisser tiédir.
- Sortir la pâte du réfrigérateur, l'étaler dans un moule à bords hauts d'environ 24 cm de diamètre et verser la crème sur le dessus.
- Mettre au four préchauffé à 200°C pendant 1 heure. Le flan doit être bien doré sur le dessus. Laisser refroidir et mettre au frais avant de déguster.

Ingrédients

Pour la pâte sablée

- 1 oeuf
- 75 g de sucre glace
- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 1 càs de lait
- 1 pincée de sel

Pour la crème de réglisse

- 2 oeufs + 1 jaune
- 120 g de sucre
- 100 g de maïzena
- 1 litre de lait de riz
- 2 càc de poudre de réglisse