

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 à 8 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn - Difficulté : Moyen



Flan pâtissier

> Préparation

- Beurrer et fariner un moule à tarte. Etaler la pâte dans le moule, en piquer le fond à la fourchette, puis le mettre au frais durant la préparation.
- 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.
- Dans une jatte, fouetter les 3 oeufs avec le reste de sucre, puis ajouter la maïzena et le lait restant.
- 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.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Verser le tout dans la casserole et faire cuire durant 5 bonnes minutes à petits bouillons afin que l'ensemble épaississe. Quand la crème de flan est prête, la verser sur la pâte.
- Cuire 30 minutes au four.
- Poursuivre ensuite la cuisson de 10 mn à 200°C.
- Laisser complètement refroidir avant de le déguster.

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 l de lait entier
- 1 c. à c. de vanille pure en poudre
- 150 g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 75 g de maïzena