

Flan Pâtissier

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- LAIT	1 litre
- CREME FRAICHE	30 cl
- SUCRE SEMOULE	250 g
- MAIZENA	140 g
- OEUF(S)	6
- ESSENCE DE VANILLE	2 c à café

Recette:

- Garnissez un plat à bord haut avec la pâte en laissant le papier sulfurisé.
- Piquez le fond de la pâte avec une fourchette. Réservez au frigo.
- Placez le lait dans un caquelon et faites bouillir avec la moitié du sucre (125 g).
- Dans un plat, fouettez les œufs puis ajoutez la maïzéna avec le reste de sucre et la vanille.
- Rajoutez enfin la crème en mélangeant bien.
- Versez ensuite le lait bouillant doucement sur ce mélange en fouettant continuellement.
- Remplacez le tout dans le caquelon et remplacez sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laissez bouillir encore une minute.
- Placez le caquelon dans l'évier rempli d'eau froide et laissez refroidir pendant 30 minutes.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Versez la crème sur la pâte et enfournez 30 minutes puis 5 minutes à 240°C pour la coloration.
- Laissez refroidir complètement puis démoulez et placez au frigo. Attendez que ce soit bien frais avant de déguster.

