

Le Flan Pâtissier à la Vanille



Depuis le temps que j'avais envie de poster la recette de ce flan pâtissier, la voilà enfin! Une recette simple que je trouve assez facile à faire. Pas trop sucrée, mais riche en goût. La vérité, c'est que pour moi, le flan pâtissier est quasiment similaire à une crème pâtissière. Tout ce qui change, ce sont les proportions. Bref, voici la recette :)

Ingrédients

1 pâte feuilletée ou brisée
4 œufs
90 de maïzena
140 g sucre en poudre
1 litre de lait
1 gousse de vanille (ou de l'essence de Vanille)

Préparation

Préchauffez votre four à 180 degrés.

Foncez la pâte feuilletée (ou brisée) dans un moule.

Piquez-la à l'aide d'une fourchette et réservez au réfrigérateur pendant la préparation de la crème.

Dans une casserole faite bouillir le lait, infusez la gousse de vanille et les graines.

Dans un saladier, mélangez la maïzena et le sucre.

Ajoutez les œufs et fouettez énergiquement pour éviter la formation de grumeaux.

Une fois votre lait bouillant, versez-le dans le saladier et mélangez rapidement pendant quelques secondes.

Remettez ensuite la préparation dans la casserole et remuez deux minutes pour que le mélange s'épaississe.

Sortez votre moule du frigo et versez-y votre préparation.

Enfournez pendant environ 45 minutes.

Une fois cuit, laissez refroidir votre flan (qui doit être tremblotant) avant de le mettre au frigo pendant au moins 3h.



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre - Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>