



Crèmes Flan parisien



3h 20 min 40 min 2h 456

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le flan

1 Pâte(s) brisée(s)
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Sucre semoule**
100 g **Maïzena**
80 cl **Lait demi-écrémé**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le moule

10 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la ganiture du flan

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper la gousse de vanille en deux dans la longueur.
- 3 Mettre le lait et la crème fleurette dans une casserole avec la gousse vanille, porter le tout à ébullition sur feu moyen.
- 4 Dans un saladier, blanchir le sucre avec les oeufs.
- 5 Ajouter la maïzena, mélanger.
- 6 Verser une partie du lait bouillant sur les oeufs blanchis, fouetter puis reverser le mélange dans la casserole.
- 7 Mettre sur feu moyen. Remuer constamment au fouet jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.
- 8 Quand la crème a épaissi, retirer du feu. Retirer la gousse de vanille.

Étape 2

Réalisation et cuisson du flan

- 1 Beurrer consciencieusement un moule puis le couvrir avec la pâte brisée.
- 2 Verser la garniture sur la pâte brisée.

- 3** Enfourner pendant environ 40 minutes.
- 4** Eteindre le four, laisser le flan tiédir à l'intérieur.

Étape 3

Dressage

- 1** Mettre le flan au frais pendant minimum 2 heures.
- 2** Déguster le flan bien frais.