



## Tartes

# Flan pâtissier



**2h**   **15 min**   **30 min**   **1h15**   **469**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

### Ingrédients pour le flan pâtissier

1 litre(s) **Lait entier**  
100 g **Maïzena**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
150 g **Sucre roux**  
25 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
1 **Gousse(s) de vanille**  
1 **Pâte(s) feuilletée(s)**

### Étape 1

Préparation de la crème à flan

- 1 Dans un saladier, fouetter 1/10ème de lait avec les œufs, le jaune d'œuf, le sucre et la maïzena.
- 2 Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les grains à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Verser le reste du lait avec la gousse de vanille et ses grains dans une grande casserole puis le porter à ébullition. Laisser ensuite refroidir pendant 15 minutes, puis retirer la gousse de vanille.
- 4 Verser le lait à la vanille dans le saladier tout en fouettant la préparation, puis la reverser dans la casserole.
- 5 Mettre la casserole sur feu doux, laisser épaissir la crème sans cesser de fouetter.
- 6 Hors du feu, ajouter la crème liquide et mélanger à l'aide d'un fouet.

### Étape 2

Cuisson du flan pâtissier

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Garnir un moule à charnières de papier sulfurisé puis

disposer la pâte feuilletée.

- 3** Piquer le fond de pâte à l'aide d'une fourchette.
- 4** Verser la crème sur la pâte feuilletée, enfourner pendant 30 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Sortir le flan du four et le laisser refroidir.
- 2** Entreposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, le sortir 10 minutes avant dégustation.