



Flan pâtissier

Préparation: 10 minutes - Cuisson: 45 minutes

Ingrédients:

- 300 g de pâte brisée
- 1 l de lait Juste & Vendéen
- 1 gousse de vanille fendue
- 125 g de sucre
- 4 œufs entiers
- 90 g de fécule de maïs ou de poudre à flan (rayon pâtisserie)
- 1 noix de beurre pour le moule

Étapes:

- 1) Beurrez un moule à tarte, garnissez-le de la pâte. Placez au réfrigérateur.
- 2) Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 3) Versez le lait dans une casserole, portez à ébullition, ajoutez la gousse de vanille fendue. Laissez infuser 10 minutes hors du feu à couvert.
- 4) Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre, fouettez 2 à 3 minutes.
- 5) Ajoutez la fécule mélangez doucement, versez 1/3 du lait, remuez encore puis versez le reste du lait.
- 6) Remettez dans la casserole sur le feu, remuez constamment et à partir de l'ébullition comptez une minute de cuisson. Laissez refroidir.
- 7) Mélangez bien la crème (enlevez la gousse de vanille) puis étalez sur la pâte bien froide. Enfournez. Après 5 minutes, baissez le four à 170°C pour 40 minutes environ.
- 8) Laissez tiédir avant de démouler.