



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. [Tire au ...] Flan pâtissier v. I .



Ingrédients :

Pâte brisée : <ul style="list-style-type: none">- 1 c.à.c de sucre- 1/2 c.à.c de sel- 10 cl d'eau- 200 g de farine- 75 g de beurre + 10 g	Flan pâtissier : <ul style="list-style-type: none">- 1 gousse de vanille- 1 l de lait 1/2 écrémé- 150 g de sucre- 4 gros oeufs- 90 g de Maïzena
--	--

- Couper le beurre mou en petits dés et l'effriter dans la farine
- Ajouter le sel, puis le sucre sans que ces 2 ingrédients ne se touchent, puis l'eau
- Former une boule souple qui ne colle pas, réserver 20 minutes au réfrigérateur
- Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et d'un plan de travail farinés
- Disposer la pâte dans un moule beurré de 22 cm de diamètre, mettre au réfrigérateur
- Faire bouillir le lait et la gousse préalablement coupée et grattée
- Dans une autre casserole mélanger la Maïzena, le sucre, et les oeufs
- Ajouter le lait bouillant sur le mélange à base de Maïzena, la préparation va s'épaissir
- Faire cuire 2 minutes à feu doux sans cesser de remuer
- Verser la pâte sur le fond de pâte puis enfourner 50 min. à 150°C puis 45 minutes à 180°C
- Bien surveiller la fin de cuisson pour obtenir un léger noircissement, éteindre le four
- Laisser le flan dans le four à porte entrouverte, le temps de chasser la vapeur
- Laisser refroidir complètement puis mettre au réfrigérateur pendant 2 heures avant de servir

Conseils :

- Une cuisson 40 minutes à 210°C avec un rapide passage sous le gril
- Mettre davantage de sucre : 200 g dans le flan, en rajouter également dans la pâte
- Pour bien mesurer la taille du flan : verser le lait dans un moule pour juger du volume généré
- Diminuer la proportion de farine, car il y aura un excédent de pâte. Sinon, congeler le restant

