



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

. Flan pâtissier v.2 .



Ingrédients :

Pâte brisée :	Flan pâtissier :
- 1 jaune d'œuf	- ½ c.à.c de vanille en poudre
- 1 pincée de sel	- 1 l de lait 1/2 écrémé
- 1 verre d'eau	- 150 g de sucre
- 200 g de farine	- 3 c.à.c d'arôme de vanille liquide
- 75 g de beurre	- 4 gros œufs
	- 90 g de Maïzena

Préparation de la pâte :

- Sur un plan de travail, disposer la farine, le sel et le beurre ramolli coupé en morceaux
- Ajouter le jaune d'œuf. Malaxer du bout des doigts
- Incorporant progressivement la farine et l'eau, jusqu'à former une boule
- Pousser avec la paume de la main la pâte afin de l'homogénéiser avec le beurre
- Laisser reposer au frais 30 minutes, abaisser finement la pâte sur un plan de travail fariné
- Beurrer un moule à manquer de 22 cm de diamètre et disposer la pâte. Réserver au frigo

Préparation du flan

- Dans une casserole faire bouillir le lait avec l'arôme de vanille
- Mélanger dans une grande casserole la Maïzena, le sucre, et les œufs
- Ajouter la préparation au lait bouillant, la préparation va rapidement s'épaissir
- Faire cuire 2 minutes à feu doux sans cesser de remuer
- Verser la préparation dans le moule à manquer préalablement couvert de la pâte brisée
- Faire cuire à mi-hauteur 40 minutes dans un four préchauffé à 210°C. Surveiller la cuisson
- Entrouvrir 5 minutes le four pour laisser échapper la vapeur puis sortir du four
- Laisser complètement refroidir, puis mettre au réfrigérateur

Conseils :

- Pour un flan moins noirci surveiller la cuisson dès 25 minutes, baisser à 180°C au besoin
- La pâte manque de sucre, rajouter 10 g de Maïzena pour confirmer la texture du flan

