

Flan Pâtissier à la Parisienne

Pour la pâte brisée :

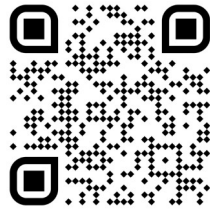
200gr de farine
100gr de beurre
50gr de sucre
1 pincée de sel
Un peu d'eau

Pour l'appareil :

3 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
2 sachets de sucre vanillé
150gr de sucre en poudre (idéalement roux)
80gr de Maïzena
80cl de lait
30cl de crème liquide à 35 % de MG
1 cuillère à soupe de vanille liquide

Dans un saladier mélangez la farine, le sucre, une pincée de sel, puis le beurre fondu. Ajoutez de l'eau petit à petit, tout en malaxant pour obtenir une boule de pâte homogène. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau à tapisserie, disposez dans un moule à manqué, piquez le fond et réservez au frais.

4



Instagram



Recette

① Dans un saladier, battez les œufs entiers, les jaunes, le sucre vanillé et le sucre jusqu'à temps que le mélange blanchisse.

Ajoutez la Maïzena et mélangez bien.

② Dans une casserole, mettez le lait, la crème et la vanille liquide, et faire bouillir.

Préchauffez votre four à 170°C

Versez la moitié du lait chaud dans le saladier contenant le mélange ① battez bien, mettez ensuite le tout dans la casserole avec le reste de lait ② et remettre sur feu moyen tout en remuant.

La crème va épaissir, attention ça peut aller très vite et commencer à attacher dans la casserole.

Versez cette crème sur la pâte à tarte et faire cuire au four pendant 1 heure.

Petite astuce pour l'aspect final du flan : en fin de cuisson passez le quelques minutes sous le grill (surveillez afin que cela ne brûle pas)