

FLAN PÂTISSIER (FLAN PARISIEN)

Juillet 2005 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte Brisée pur beurre
- ★ 75 cl de lait demi-écrémé
- ★ 60 g de Maïzena
- ★ 4 œufs
- ★ 2 sachets de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 150 g de sucre en poudre

Ustensiles : Casserole, Bol, Moule à tarte, Jatte, Fouet, Spatule

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,50 € (soit 0,58 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 6,5 (190°C) durant 10 minutes. Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé. Laisser tiédir. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette.

Dans une jatte battre les œufs (cassés un par un dans un bol) avec le sucre pendant deux minutes. Ajouter la Maïzena, puis lentement en fouettant le lait tiède. Verser dans la casserole, porter à ébullition et cuire 1 minute à feu doux en mélangeant constamment au fouet. Hors du feu, fouetter encore une minute. Verser sur la pâte, lisser à la spatule et enfourner pour 40 minutes. Mettre le four en position grill et laisser 5 minutes de plus en surveillant l'état de la surface du flan qui doit colorer mais ne pas brûler.

Boisson :

Un Bandol rosé servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.