



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Flan pâtissier

Pour 6 personnes | Très facile

50 min | **2.28€** La portion (prix indicatif)

Le flan pâtissier, un indétrônable des boulangeries : allez vous relever le défi du fait maison ?



Les ingrédients

- **5 unité** de Oeuf
- **125 g** de Sucre en poudre
- **50 cl** de Lait entier
- **50 g** de Maïzena
- **1 unité** de Gousse de vanille
- **125 ml** de Crème fraîche liquide/30% de MG
- **1 pièce** de Pâte feuilletée

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 35 min



Attente : 0 min

- 1 Beurrez un moule de toute part et versez un peu de farine. Faites tourner le moule dans vos mains pour bien répartir la farine (le moule doit être intégralement recouvert de farine). Puis renverser le moule et tapoter délicatement afin d'enlever l'excédent de farine. Réservez le moule au réfrigérateur.
- 2 Abaissez la pâte feuilletée à 3cm d'épaisseur. Disposez l'abaisse (la pâte étalée) dans le moule. Foncez la pâte en appuyant légèrement et uniformément avec vos doigts afin que la pâte colle aux parois du moule.
- 3 Découpez l'abaisse en réalisant des mouvements de va-et- vient avec le rouleau à pâtisserie sur le moule.

- 4 Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.
Réservez au réfrigérateur.
- 5 Préchauffez le four à 180°C.
- 6 Préparation du flan :
Fendez la gousse de vanille à la pointe d'un couteau et grattez l'intérieur avec la lame du couteau. Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la crème avec les grains de vanille et la gousse.
- 7 Mélangez à l'aide d'un fouet les jaunes d'oeufs, le sucre et la maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait bouillant sur la préparation sans cesser de remuer.
- 8 Remettez la préparation dans la casserole et la casserole sur le feu.
- 9 Portez à ébullition et laissez sur le feu entre 1 à 2 mn sans cesser de remuer, le temps que la préparation épaississe. Retirez du feu et versez la préparation sur la pâte.
- 10 Enfournez pendant environ 35 mn jusqu'à ce que la surface du flan prenne une couleur blonde avec quelques taches noires.
- 11 Laissez refroidir sur une grille.