



Flan parisien

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 1h

Repos | 1 nuit + 2h

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 1 l de lait entier
- 4 jaunes d'oeufs
- 2 oeufs entiers
- 250 g de sucre
- 100 g de fécule de maïs
- 20 cl de crème liquide entière
- Vanille en poudre

Foncez votre moule de 20 cm de Ø avec votre pâte.

Réservez au congélateur le temps du reste de la recette.

Faire chauffer le lait avec la vanille. A ébullition, stoppez le feu et laissez infuser 1h à couvert.

Dans le bol de votre robot muni du fouet ou dans un saladier blanchissez les œufs avec le sucre pendant 5 min, ils doivent doubler de volume. Ajoutez la maïzena.

Faites chauffer le lait, versez 1/3 sur le mélange œuf-sucre, bien mélanger et remettre sur le feu à épaissir pendant 3 min.

Hors du feu, ajoutez la crème, bien mélanger. Filmez au contact et réservez 1h au frais.

Détendre votre crème pâtissière puis versez là sur votre fond de tarte piquée.

Lissez et enfourner pour 1h dans un four préchauffé à 180°C.

Réservez au frais jusqu'au lendemain.