

Flan patissier

Temps :

- 30min préparation
 - 45min de cuisson
 - 4h+ de repos
-

Ingrédients :

- 1 pâte brisée sucrée
 - 2 oeufs
 - 4 jaunes d'oeufs
 - 45g de maizena
 - 150g de sucre
 - 40cl de lait
 - 20cl de crème liquide
 - 1 gousse de vanille
 - Beurre pour le plat à tarte
 - (optionel) 65g de dulce de leche (enlever du sucre dans ce cas-là)
-

Étapes :

1. Bien beurrer le plat, mettre la pâte, piquer la pâte et mettre au frigo
 2. Préchauffer four à 170°C
 3. Dans un récipient, mettre oeufs, jaunes, sucre et maizen, bien fouetter
 4. Dans une casserole, mettre lait, crème, et la gousse coupée. Faire chauffer jusqu'à l'ébullition. Sortir du feu ensuite. Possibilité de laisser la gousse infuser pendant 30min (optionel). Retirer la gousse.
 5. Ajouter progressivement au mélange en fouettant.
 6. Mettre le tout dans une casserole, faire chauffer à feu doux. Fouetter régulièrement jusqu'à avoir une consistance épaisse.
 7. Mettre dans le plat à tarte, faire chauffer ~45min au four
 8. Mettre au frigo, ne pas démouler avant refroidissement total (4h minimum)
 9. Pour démouler, mettre une assiette sur le dessus, retourner le tout, puis remettre une assiette et retourner
-

Revision #8

Created 16 March 2021 11:07:34 by Admin

Updated 5 April 2021 12:43:38 by Admin