

Flan pâtissier

Pour réaliser ce flan pâtissier, j'ai mélangé deux recettes: la pâte est de Jacques Genin et la crème de Christophe Felder. J'ai fait confiance aux commentaires de Mike du blog [Dur à cuire](#). La crème ne ressemble pas du tout au flan de certaine boulangerie, elle est bien meilleure.

Ce flan est à préparer à l'avance car il faut que la pâte soit congelée avant de l'enfourner.



Ingrédients:

Pour la pâte:

250 g de farine T45

180 g de beurre doux

1 jaune d'œuf

50 g de lait

4 g de sel

5 g de sucre

Pour la crème:

6 œufs

300 g de sucre

150 g de Maïzéna

30 cl de crème liquide

120 cl de lait

2 gousses de vanille

Préparation:

1- Dans le bol du robot, mettre la farine et le sucre tamisés, le beurre coupé en morceaux et le sel. Mélanger à l'aide de la feuille. On doit obtenir une texture de semoule.



2- Ajouter le jaune d'œuf et le lait. Mélanger jusqu'à ce que la pâte forme un bloc autour de la feuille.



3- Étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm et foncer un moule à manquer beurré. Conserver au congélateur jusqu'au lendemain.





4- Le lendemain, fendre et gratter les gousses de vanille. Mettre les graines dans un récipient avec les œufs.



5- Faire chauffer le lait avec la moitié du sucre et les gousses de vanille vidées de leurs grains. Arrêter dès la première ébullition et laisser infuser 10 min.



6- Dans le récipient avec les œufs, ajouter l'autre moitié du sucre et la Maizéna. Fouetter sans faire blanchir. Ajouter la crème liquide. Mélanger et ajouter lentement le lait chaud. Mélanger jusqu'à ce que la crème soit homogène.



7- Remettre la crème dans la casserole et laisser épaissir à feu doux sans cesser de remuer. Lorsque la crème est épaissie, la verser dans un récipient pour qu'elle refroidisse. La filmer au contact.



8- Lorsque la crème est refroidie, préchauffer le four à 180°C et sortir le moule foncé du congélateur. Verser la crème dans le moule et lisser. Enfourner pour 50 min environ. Le flan est cuit lorsque le dessus est bruni.



9- Laisser le flan refroidir et le mettre au moins deux heures au réfrigérateur avant de le servir.



cestmeilleurfaitmaison



cestmeilleurfaitmaison



cestmeilleurfaitmaison