

Flan pâtissier (Ernest & Valentin)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 100g de margarine (n'en ayant pas, j'ai utilisé du beurre doux)
- 4g de sel
- 50g d'eau
- 250g de crème liquide entière
- 200g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 85g de Maïzena
- 100g d'œufs (environ 2 œufs entiers)

Préparation

1. à l'aide d'un batteur ou plus simplement en travaillant la pâte à la main, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Etalez ensuite la pâte sur 3mm d'épaisseur, puis foncez un cercle à pâtisserie de 22cm de diamètre.
3. Faites reposer au réfrigérateur le temps de préparer la crème.
4. Portez à ébullition le lait, la crème liquide, de sucre et les grains de la gousse de vanille grattée.
5. Maïzena au mélange.
6. Quand le lait bout, versez-en la moitié sur le mélange précédent en fouettant bien avant de tout reverser dans la casserole.
7. Fouettez le mélange sans arrêt en le faisant cuire sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.
8. Arrêtez alors la cuisson, laissez refroidir la crème quelques minutes puis versez la dans le fond de pâte brisée.
9. Dans le livre, deux techniques de cuisson sont données : soit à 260°C pendant 20 minutes pour une cuisson à la sole, soit à 180°C pendant 40 minutes pour une cuisson à chaleur tournante.
10. Ne disposant que d'un mini four au moment de la réalisation de ce flan, et d'un moule assez haut, j'ai opté pour la seconde technique pour être sûre que l'intérieur de mon flan serait bien cuit.
11. Quand vous sortez votre flan du four, il doit être doré et gonflé.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com