

Flan pâtissier vanille & noix de pécan

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 575g de crème liquide
- 575g de lait entier
- 165g de sucre
- 80g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 155g de purée de noix de pécan Koro

Préparation

1. ILETAITUNGATEAU.

2. Recette :Faites chauffer la crème et le lait avec les grains de la gousse de vanille, puis si vous le pouvez faites reposer le liquide au frais pendant une nuit pour bien faire infuser la vanille.

3. Mélangez le sucre et la maïzena.

4. Faites à nouveau chauffer le lait et la crème à la vanille, puis versez-le sur les poudres en fouettant constamment.

5. Versez le tout dans une casserole et faites épaissir comme une crème pâtissière sur feu moyen en remuant sans arrêter.

6. Hors du feu, ajoutez la purée de noix de pécan, puis versez la crème dans un autre contenant, filmez-la au contact et laissez-la refroidir.

7. Quand la crème est tiède, foncez votre cercle avec la pâte de votre choix (j'ai utilisé une pâte feuilletée inversée maison que j'ai fait précuire à blanc, mais ce n'est pas obligatoire.

8. Vous pouvez utiliser une pâte sucrée, brisée, sablée ou feuilletée au choix).

9. Versez la crème sur le fond de tarte, puis enfournez dans le four préchauffé à 175°C pendant 1 heure environ.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com