

# Flan pâtissier au sirop d'érable

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

## Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 1 œuf
- 90g de sucre glace
- 180g de farine
- 50g de maïzena
- 30g de poudre d'amande
- 2 pincées de sel
- 400g de crème liquide
- 400g de lait entier
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œuf
- 30g de sucre
- 100g de sirop d'érable
- 70g de beurre d'érable
- 45g de maïzena
- 20g de farine
- 30g de beurre

## Préparation

1. Si vous aimez le sirop d'érable, vous êtes arrivé au bon endroit !
2. Un flan bien crémeux et bien parfumé avec du sirop d'érable et du beurre d'érable, simple et rapide à faire, bref nickel pour toutes les occasions et à n'importe quel moment de la journée :) [Image] J'ai utilisé le sirop d'érable et le beurre d'érable de chez Koro, vous avez 5% de réduction sur tout le site avec le code ILETAITUNGATEAU (lien non affilié).
3. [Image] Ajoutez l'œuf, puis la farine et la maïzena.
4. [Image] Mélangez rapidement jusqu'à avoir une pâte homogène.
5. [Image] Mettez la pâte au frais pendant 30 minutes, puis étalez-la et foncez votre cercle beurré.
6. Placez la pâte au congélateur le temps de préparer la crème.
7. [Image] Crème au sirop d'érable : de crème liquide de lait entier 1 œuf 3 jaunes d'œuf de sucre de sirop d'érable de beurre d'érable de maïzena de farine de beurre Faites chauffer le lait, la crème et le beurre d'érable.
8. Fouettez l'œuf, les jaunes d'œuf, le sucre, le sirop d'érable, la farine et la maïzena.
9. [Image] [Image] Ensuite, versez la moitié du lait chaud sur ce mélange en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.
10. [Image] Remettez la casserole sur le feu et faites épaissir à feu moyen en remuant constamment.
11. Quand la crème est prête, ajoutez hors du feu le beurre et mélangez à nouveau.
12. [Image] [Image] Versez la crème sur le fond de pâte et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 25 à 30 minutes.
13. [Image] Laissez refroidir avant de démouler et de vous régaler !