

# Flan pâtissier à la vanille

**Difficulté : Facile**

**Préparation : 30 min / Cuisson : 45 à 50 min**

## **Ingrédients :**

- ✓ 1 pâte brisée maison (ou pas)

### **Pour l'appareil à flan :**

- ✓ 340 g de lait entier
- ✓ 340 g de crème liquide entière
  - ✓ 140 g de sucre
  - ✓ 80 g de maïzena
  - ✓ 4 oeufs
- ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 2 cuil à café d'arôme vanille

**Préparation :** *Recettes de Caline*

Pour ma part, n'étant pas la reine des pâtes (brisé etc..) j'ai préféré en acheter une en grande surface.

Appareil à flan :

Dans une casserole, versez le lait, la crème liquide, la moitié du sucre, l'arôme vanille, les graines et la gousse de vanille, mélangez et faites chauffer à feu doux.

Cassez les oeufs entier dans un saladier, ajoutez le reste de sucre et fouettez pour blanchir un peu.

Tamisez la maïzena sur le mélange oeufs / sucre et fouettez le mélange pour obtenir une préparation lisse et sans grumeaux.

Lorsque le mélange Lait/crème est chaud, enlevez la gousse de vanille.  
Enlevez la casserole du feu et versez sur les oeufs tout en mélangeant  
à l'aide d'un fouet puis reversez le tout dans la casserole  
et faites chauffer sur feu moyen jusqu'à épaississement sans cesser de remuer.

Lorsque la crème à épaissi, enlevez la casserole du feu et versez dans un saladier.  
Filmez au contact (posez le film directement sur la crème, cela évitera qu'elle croûte)  
et placez au réfrigérateur pour la faire refroidir complètement.

Foncez (étalez) un moule avec la pâte brisée\*\*

Placez au frais pour 30 min. *Recettes de Caline*

Lorsque l'appareil à flan es froid, retravaillez-le au fouet pour enlever  
les grumeaux et versez dans le fond de pâte.

Lissez bien la surface avec le dos d'une cuillère.

Appuyez légèrement sur les bords de la pâte pour former un petit rebord

Préchauffez votre four à 175°C (Th.5/6)

Enfournez pour 45 à 50 min.

A la sortie du four, le flan doit trembloter et laissez-le  
refroidir totalement avant de le démouler.

Vous pouvez le placer au réfrigérateur pour qu'il refroidisse.

Vous reste plus qu'à déguster

**Bonne dégustation à toutes & tous !!**