

Flan pâtissier

Un classique de la pâtisserie Française !



Nombre de personnes : 8

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 4 oeufs
- 1 litre de lait
- 150g de sucre
- 90g de Maïzena
- 1 gousse de vanille



Préparation

Étape 1

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue (dans le sens de la longueur).

Étape 2

Pendant ce temps, mélanger la maïzena avec le sucre et ajouter les oeufs bien battus. Mélanger le tout (bien homogène) et ajouter le lait bouillant (sans la gousse).

Étape 3

Faire cuire la préparation à feu doux sans cesser de remuer pendant environ 1 à 2 minutes.

Étape 4

Beurrez un moule et y mettre la pâte brisée. Verser la préparation.

Étape 5

Faire cuire pendant environ 30 à 40 minutes à 180°C.