

# Recettes de desserts français

## Flan pâtissier

### Ingrédients pour 1 flan de 26 cm de diamètre (10/12 parts)

- 260 gr (120 gr + 140 gr) de sucre en poudre
- 160 gr de maïzena
- 1,25 litre de lait entier
- 250 gr de crème entière
- 6 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- Pâte de vanille de Tahiti (1 bonne pointe de couteau)
- 500 gr de pâte feuilletée maison si possible (voir recette sur le site)

Budget : €€

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Verser le lait dans une grande casserole, ajouter le sucre (120 gr) en poudre, 1 sachet de sucre vanillé et la pâte de vanille et mettre à chauffer.

Dans un autre récipient, verser le reste du sucre (140 gr).

Casser les œufs sur le sucre en poudre, ajouter le 2ème sachet de sucre vanillé et mélanger.

Verser la maïzena et mélanger à nouveau.

Ajouter la crème entière, mélanger et verser le lait chaud dessus.

Mélanger et reverser l'appareil dans la grande casserole.

Chauffer tout en fouettant jusqu'à l'épaississement de la crème.

Étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3mm.

Graisser et chemiser un moule à charnière de 26 cm de diamètre.

Piquer la pâte avec une fourchette et verser l'appareil à flan dessus.

Bien étaler la crème uniformément.

Préchauffer le four à 180° et enfourner le flan pour 40 mn environ jusqu'à que le dessus de la crème soit dorée.

Sortir du four et attendre au minimum 1 heure avant de démouler.

Conserver ensuite au réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation.