

FLAN

Pâte Brisée :

Voir recette « pâte Brisée » pour 500g de farine ; pour un flan pour 8/10 personnes, la moitié de la pâte, soit 250 g de farine, suffit.

Crème pâtissière :

1 litre de lait

1 gousse de vanille, ou une petite cuillère à café de vanille en poudre ou vanille liquide

200 g de sucre semoule

4 œufs

90 g d'un mélange de farine et fécule (ou maïzena) : environ 45 g de farine et 45 g de fécule (ou maïzena)

50 g de beurre (coupé de plusieurs morceaux)

Mélanger énergiquement les œufs et environ les 2/3 du sucre.

Ajouter le mélange farine/fécule et mélanger

Faire bouillir le lait avec le 1/3 restant du sucre et la vanille

Verser le lait sur le mélange et remettre à bouillir (feu plus doux) pendant environ 2 minutes, sans cesser de remuer (attention à ce que ça n'attache pas)

Ajouter les morceaux de beurre et bien mélanger. Laisser refroidir (au frigo)

Confection du flan :

Beurrer un plat à tarte

Etaler la pâte Brisée au rouleau, et faire un cercle assez grand pour garnir le plat à tarte (dépasser légèrement des bords, bien appuyer au fond et sur les bords et découper régulièrement au couteau la pâte sur le tour du plat)

Verser la crème pâtissière à l'intérieur (encore liquide, mais presque froide). La crème doit presque atteindre le bord du plat.

Mettre au four (thermostat entre 6 et 7, ou environ 180/190 °C), et laisser cuire 30 à 40 mn (le dessus doit commencer à colorer, et la pâte doit brunir un peu)