

Petits flans pâtissiers



Pour aujourd'hui je vous propose une recette de petits flans tout simple, tout gourmand et très rapide à réaliser ! Moi personnellement je n'ai jamais aimé les flans mais je les ai réalisés pour mon anniversaire et ils ont beaucoup plus, en deux bouchées ils sont terminés, une petite gourmandise qui se mange sans faim ! Recette au thermomix.

Pour environ 12 flans

Ingrédients:

250g de lait

250g de crème fraîche

170g de sucre

50g de farine

5 jaunes d'oeufs

2 bonnes pincées de cannelle en poudre

1 petite c. à café de jus de citron

1 pâte feuilletée prêt étalée

1 sachet de sucre vanillé

Préparation:

Insérez le fouet. Versez le lait, la crème, le sucre, la farine et les jaunes d'oeufs dans le bol, mixez **10sec/ vitesse 4**. Ajoutez la cannelle et le jus de citron, faites cuire **18min/ 90°/ vitesse 2**.

Pendant la cuisson, préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Découpez 12 disques de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce suffisamment large pour couvrir les parois d'un moule à muffins. Mettez un disque de pâte par moule.

Répartissez la crème entre les moules, en prenant soin de ne pas les remplir à ras-bord. Puis enfournez pendant 25 à 30min, jusqu'à coloration dorée de la crème.

A la sortie du four, démoulez très délicatement les petits flans, saupoudrez-les de sucre vanillé et caramélisez-les à l'aide d'un chalumeau ou en les passant sous le grill du four. Laissez refroidir 15min.

Servez chaud ou froid.