

Fan pâtissier à la vanille



Aujourd'hui je vous propose une pâtisserie que tout le monde (je dois être l'exception qui confirme la règle ! ^^), je vous propose le célèbre flan pâtissier à la vanille ! C'est la dernière fois mon père qui m'en a demandé un car lui c'est vraiment l'une de ces pâtisseries préférées et il m'a d'ailleurs reprocher de ne jamais en faire, je lui ai tout simplement répondu "Bah j'aime pas ça alors bon !". Mais bon comme j'aime faire plaisir et puis comme toute les occasions sont bonnes pour faire de la cuisine, je me suis lancé dans la confection d'un flan pâtissier, une première et de la pâte jusqu'à l'appareil à flan, s'il vous plaît ! Pour finir, ce flan...eh bien ils l'ont trouvé très bon !

Pour 8 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée:

250g de farine

125g de beurre froid

5cl de lait

1 pincée de sel

Pour le flan:

200g de sucre

4c. à soupe de Maïzena

1L de lait entier

6 gros oeufs + 1 jaune

1 bonne demi c. à café de graines de vanille

Préparation:

Préparez la pâte brisée:

Coupez le beurre en petits morceaux.

Dans un saladier, versez la farine avec le beurre et le sel. Du bout des doigts, amalgamez le beurre et la farine jusqu'à l'obtention d'un sable grossier, homogène et d'une couleur jaune pâle. Liez rapidement alors votre pâte avec le lait. Ne la travaillez surtout pas trop car elle devient vite dure, ce qui la rend difficile à étaler.

Roulez-la en boule et filmez-la. Réservez au réfrigérateur au moins 30min.

Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, puis garnissez-en un moule à tarte ou un cercle à pâtisserie. Piquez la pâte avec les dents d'une fourchette. Recouvrez le fond de tarte de papier sulfurisé, en le faisant dépasser sur les bords. Puis recouvrez ce dernier de billes de cuisson. Placez le tout au réfrigérateur pour 30min à 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Enfournez la pâte à tarte et faites-la cuire à blanc pendant 8 à 10min. Retirez ensuite les billes de cuisson et le papier, et enfournez de nouveau pour 8 à 10min afin de faire dorer la pâte.

Préparez le flan:

Dans une casserole, versez le lait ainsi que les graines de vanille. Portez à ébullition.

Dans le même temps, fouettez les oeufs et le jaune avec le sucre, jusqu'à ce que la mélange blanchisse. Ajoutez ensuite la Maïzena en fouettant vivement de façon à bien l'incorporez et qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Versez le lait bouillant en filet et sans cesser de fouettez sur le mélange oeufs-sucre. Reversez le tout dans la casserole, portez à nouveau à ébullition et prolongez la cuisson pendant 2-3min en remuant avec un fouet, la crème doit épaissir. Versez l'appareil à flan sur le fond de tarte.

Enfournez et faites cuire pendant 25 à 30min. Le dessus du flan doit commencer à former une croûte dorée et brune à certains endroits. Sortez le flan du four, laissez-le refroidir avant de le démouler. Entreposez-le au réfrigérateur au moins 1H avant de servir avec, si vous le souhaitez, un peu de cannelle dessus.