Crèmes

Flan parisien

3h	20 min	40 min	2h	456
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la ganiture du flan

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Couper la gousse de vanille en deux dans la longueur.
3. Mettre le lait et la crème fleurette dans une casserole avec la gousse vanille, porter le tout à ébullition sur feu moyen.
4. Dans un saladier, blanchir le sucre avec les oeufs.
5. Ajouter la maïzena, mélanger.
6. Verser une partie du lait bouillant sur les oeufs blanchis, fouetter puis reverser le mélange dans la casserole.
7. Mettre sur feu moyen. Remuer constamment au fouet jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.
8. Quand la crème a épaissi, retirer du feu. Retirer la gousse de vanille.

Étape 2

Réalisation et cuisson du flan

1. Beurrer consciencieusement un moule puis le couvrir avec la pâte brisée.
2. Verser la garniture sur la pâte brisée.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le flan

- 1 **Pâte(s) brisée(s)**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 150 g **Sucre semoule**
- 100 g **Maïzena**
- 80 cl **Lait demi-écrémé**
- 25 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le moule

- 10 g **Beurre**

3 Enfourner pendant environ 40 minutes.

4 Eteindre le four, laisser le flan tiédir à l'intérieur.

Étape 3

Dressage

1 Mettre le flan au frais pendant minimum 2 heures.

2 Déguster le flan bien frais.