

Flan Pâtissier



POUR 1 flan :



30 à 40 min



Ingrédients

- 1L de lait entier
- 50 ml de lait concentré non sucré
- 4 c à s de poudre de lait
- 4 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 90 g de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé

Astuce : vous pouvez ajouter de la fleur d'oranger pour aromatiser. Pour avoir des parts individuels vous pouvez prendre des moules à tartelettes. La préparation peut se congeler.

Préparation

- 1| Faire bouillir le lait avec le lait concentré et le sucre vanillé
- 2| Pendant ce temps, mélanger la Maïzena avec le sucre et la poudre de lait
- 3| Dans un autre saladier battre les œufs puis mélanger ces deux préparations de façon homogène
- 4| Ajouter le lait chaud petit à petit à la préparation œufs/ Maïzena
- 5| Verser progressivement le lait, préalablement mélangé avec la poudre de lait
- 6| Puis faire cuire le mélange lait / œufs / Maïzena à feu doux sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la préparation épaississe
- 7| Dans un plat à tarte déposer la pâte brisée, piquer le fond et versez-y la préparation. Lisser la surface
- 8| Cuire pendant environ 30 à 40 min dans un four à 200°C (thermostat 6-7)