

RECETTE CUISINE des GONES

FLAN PÂTISSIER

Ingrédients :

5 œufs
170 g de sucre en poudre
1 litre de lait demi-écrémé
100 g de maïzena
1 gousse de vanille entière.
Vous pourrez en trouver sur le site des
Cuistots Anonymes
1 pâte feuilletée maison ou achetée chez
votre boulanger (ou une pâte brisée)

Recette :

C'est parti !



Étalez la pâte feuilletée au rouleau sur un plan fariné et foncez un moule rond à bords hauts type moule à maqué de 22 à 24 cm de diamètre. Pour ma part j'ai utilisé un cercle en inox de 22 cm de diamètre et de 4,5 cm de haut posé sur une plaque du four recouverte de papier cuisson. L'essentiel est de bien enfoncer la pâte dans l'angle du moule et de couper le surplus qui dépasse en hauteur avec un couteau tenu à l'horizontale.

Piquez la pâte à la fourchette et réservez le moule au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 180°.

Dans un faitout ou une grande casserole, faites chauffer le lait sur petit feu avec les graines de la gousse de vanille que vous aurez ouverte et grattée. Mettez également la gousse dans le lait, ainsi tout va infuser dans le lait chaud et les saveurs se dégager au maximum. Un délice !

Au bout de 7 minutes, laissez frémir le lait sur petit feu et commencez à battre les œufs au fouet électrique ou à main dans un très grand saladier. Le mélange obtenu doit être bien mousseux.

Ajoutez le sucre en poudre et battez de nouveau pendant trente secondes.

Coupez le feu sous la casserole de lait et retirez la gousse de vanille.

Ajoutez la maïzena et faites de même.

Versez ensuite le lait chaud vanillé progressivement en battant sans arrêt avec le fouet (d'où l'intérêt d'un fouet électrique, moins éprouvant) jusqu'à incorporer tout le liquide.

Un fois fait, remettez toute cette préparation dans le faitout ou casserole et faites chauffer à petit feu en remuant sans cesse avec un fouet à main en raclant bien le fond car le mélange va épaissir par le fond.

Quand le mélange atteint la consistance d'une crème onctueuse et relativement épaisse, ôtez la casserole du feu.

Sortez le fond de tarte du réfrigérateur et versez la crème dessus jusqu'à 1 cm du bord.

Enfournez immédiatement pour 45 minutes de cuisson à 180°.

A l'issue de ce temps, si votre flan n'est pas foncé sur le dessus passez-le quelques minutes au grill en restant à côté car cela va très vite ! Si des zones sur le flan sont plus foncées que d'autres, posez sur elles des morceaux de papier d'aluminium afin de laisser à l'air les zones plus claires et ainsi obtenir une couleur brune uniforme.

Sortez ensuite votre flan du four et laissez-le complètement refroidir avant dégustation.

Il se conservera très bien au réfrigérateur si besoin.

Partagez ce flan pâtissier avec vos proches et régalez-vous !

Pour un goûter authentique et merveilleux...

source : <http://cacroustille.blogspot.fr>



Bon Appétit