



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Flan pâtissier à la vanille

Pour 6 personnes | Très facile

245 min | **1.16€** La portion (prix indicatif)



Le dessert de boulangerie par excellence. Attention, il faut compter minimum une heure de repos avant de le déguster, le mieux étant 3 bonnes heures.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **70 g** de Maïzena
- **125 g** de Sucre en poudre
- **3 pièce** de Oeuf
- **1 gousse** de Gousse de vanille
- **600 ml** de Lait entier
- **150 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG

Étapes de préparation



Préparation : 25 min



Cuisson : 40 min



Attente : 180 min

- 1 Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en cercle de 27 cm de diamètre sur 3-5 mm d'épaisseur.
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller.
Faites reposer la pâte au frais 30 minutes.
- 2 En parallèle, faites l'appareil à flan. Préparez un saladier large et du film.

Dans une casserole à fond épais de préférence, mélangez 70 g d'amidon de maïs et 125 g de sucre (150 g pour les becs sucrés). Cassez-y 3 gros œufs (150 g sans coquille). Fouettez pour avoir un appareil lisse.

Grattez la gousse de vanille*. Ajoutez les grains dans le mélange aux œufs et mélangez.

Versez 600 ml de lait entier et 150 ml de crème liquide entière en mélangeant. Rajoutez la gousse de vanille vide dans la casserole.

- 3** Placez la casserole sur le feu. Faites épaissir le mélange, en commençant à feu moyen-fort et en diminuant si besoin pour ne pas cuire les œufs. Remuez constamment au fouet. Comptez dix minutes environ en fonction de la casserole utilisée. Pour ne pas vous fatiguer, fouettez avec un geste en "8" et mélangez au niveau du bord de temps en temps, endroit que l'on oublie qui risque donc de cuire l'œuf ;)
- 4** Soyez vigilant, l'appareil va épaissir d'un coup. Stoppez la cuisson immédiatement. Continuez à fouetter une minute (l'appareil va continuer à épaissir, il doit avoir la consistance d'une crème pâtissière assez liquide).
Transvasez l'appareil à flan dans le saladier en laissant la vanille pour donner encore plus de goût. Mettez un film au contact de la crème. Faites refroidir complètement au frais (comptez une bonne heure).
- 5** Pendant ce temps, graissez et farinez un moule en inox de 20 cm de diamètre et de 5 cm de haut (à manquer de préférence). Si vous utilisez un moule avec un fond, ajoutez un disque de papier sulfurisé dans le fond pour faciliter le démoulage.
Foncez la pâte dans le moule. Mettez directement le disque entier si vous êtes habitué, sinon coupez un disque de la taille du fond et une bande de pâte pour le tour. Mettez le moule au frais sans couper la pâte qui dépasse.
- 6** Quand l'appareil à flan est froid, préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante avec une grille au centre. Quand le four est à température, fouettez l'appareil pour l'assouplir. Avec un couteau aiguisé, coupez la pâte qui dépasse du moule et versez la crème dessus. Lissez grossièrement le dessus.
Faites cuire environ 40 minutes jusqu'à ce que le flan soit bombé et le dessus forme une croûte/peau.
- 7** Faites refroidir au moins 3 heures au frais avant de démouler.

*Astuce vanille : faites chauffer la gousse de vanille quelques secondes au micro-onde et dès qu'elle commence à gonfler, arrêtez immédiatement le micro-onde avant que la gousse explose. Cela permet de la fendre et gratter beaucoup plus facilement les grains de vanille, et surtout d'en récolter beaucoup plus.

Ne jetez pas la gousse vide après qu'elle est infusée dans le lait. Rincez-la et faites-la sécher au-dessus d'un four, radiateur ou à l'air libre. Bien sèche, elle peut être mise dans un pot de sucre pour l'infuser, ou mixée avec un moulin à épices et ajoutez dans vos préparations sucrées ou en décoration de vos œuvres d'art pâtisseries.