

Flans pâtissier

Ingrédients pour 8 personnes

1 pâte feuilletée
1 litre de lait entier
180 gr de sucre
120 gr de maïzena
2 œufs entiers
1 jaune
Extrait de vanille



La recette

- 1/Garnir un moule à tarte avec la pâte feuilletée puis piquez le fond de pâte avec une fourchette.
- 2/Prélevez 25 cl de lait sur le litre prévu puis faites bouillir le restant avec les 180 gr de sucre.
- 3/Dans un saladier, mélangez les 25 cl de lait avec la maïzena, les œufs entiers, le jaune d'œuf et l'extrait de vanille.
- 4/Lorsque le mélange lait + le sucre est bouillants, versez le doucement sur le mélange lait + maïzena + œufs + vanille tout en remuant.
- 5/Remettez le tout dans la casserole, puis sur le feu très doux et cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle épaississe. Laissez bouillir quelques secondes.
- 6/Verser le tout dans le fond de la tarte feuilletée.
- 7/ Cuir à 180° pendant 35 minutes.
- 8/Attendre qu'il soit bien froid avant de le servir.

La bonne recette de gütoune