

Recette : Le Flan Pâtissier à la Vanille Liquide

Ingrédients

- 500 ml de lait entier
- 500 ml de crème liquide entière (30% MG)
- 120 g de sucre en poudre
- 90 g de maïzena (amidon de maïs)
- 3 œufs entiers
- 2 cuillères à soupe de vanille liquide de qualité
- 1 pâte feuilletée ou brisée (optionnel)

Matériel nécessaire

- Moule à manqué ou cercle à pâtisserie (22-24 cm)
- Fouet manuel
- Casserole à fond épais
- Saladier
- Papier cuisson

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la crème et la moitié du sucre.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le reste du sucre, la maïzena et la vanille liquide jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Versez une partie du mélange chaud sur les œufs tout en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.
- Faites épaissir à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
- Versez l'appareil dans le moule préalablement chemisé de papier cuisson.
- Enfournez pendant 40 à 45 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
- Laissez refroidir complètement à température ambiante avant de démouler et de placer au frais pendant au moins 4 heures.

Conseils de chef pour la vanille liquide

- Ajoutez la vanille liquide en fin de cuisson pour préserver ses arômes volatils et éviter qu'ils ne s'évaporent avec la chaleur.
- Privilégiez un extrait naturel de vanille liquide plutôt qu'un arôme artificiel pour une profondeur de goût authentique.
- Si vous souhaitez un goût plus intense, vous pouvez ajouter une cuillère à café supplémentaire de vanille liquide après avoir retiré la crème du feu.