

Fiche Recette : Flan Pâtissier à la Vanille Liquide

Ingrédients

- 1 pâte brisée ou feuilletée pur beurre
- 1 litre de lait entier
- 200 ml de crème liquide entière (30% MG)
- 150 g de sucre en poudre
- 90 g de Maïzena (fécule de maïs)
- 3 gros œufs
- 2 cuillères à soupe de vanille liquide de qualité

Matériel nécessaire

- Cercle à pâtisserie (24 cm de diamètre) ou moule à manqué
- Casserole à fond épais
- Fouet manuel
- Cul-de-poule (saladier)
- Papier cuisson

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Garnissez votre moule avec la pâte, piquez le fond avec une fourchette et réservez au frais.
- 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 et la Maïzena jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Versez progressivement le mélange lait/crème chaud sur la préparation aux œufs tout en fouettant.
- Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen sans cesser de remuer.
- Hors du feu, incorporez la vanille liquide et mélangez bien pour une diffusion parfaite du parfum.
- Versez l'appareil sur le fond de pâte et enfournez pour 40 à 45 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
- Laissez refroidir totalement à température ambiante avant de placer au réfrigérateur.

Conseils de chef

- La vanille liquide est idéale pour obtenir un goût intense sans les grains de gousse.
- Pour un résultat optimal, laissez reposer le flan au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de le déguster.
- Si vous souhaitez un aspect brillant, badigeonnez le dessus avec un peu de nappage neutre ou de confiture d'abricot tiédie après cuisson.