

Flan pâtissier de Gérard

Portions : 8

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour la pâte Brisée :

- 250g de farine
- 85g de beurre
- 50g de sucre
- 1 oeuf
- 50g d'eau

Pour l'appareil à flan :

- 750ml de lait entier
- 250ml de crème fraîche liquide
- 5 oeufs
- 110g de maïzena
- 180g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 50g de beurre



Etape 1 : Réalisation de la pâte Brisée

- Mélangez la farine, le beurre et le sucre à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir un mélange sablé.
- Creusez un puit au milieu et rajoutez le jaune d'oeuf, puis l'eau petit à petit.
- Mélangez le tout et amalgamez la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène. Roulez-la en une boule uniforme et entourez-la de film alimentaire.
- Placez la au réfrigérateur pendant au moins 30min.
- Préchauffez le four à 200°C. Farinez légèrement votre plan de travail et votre rouleau à pâtisserie. Donnez-lui l'épaisseur que vous désirez et foncez votre moule à tarte avec la pâte.
- Piquez-la avec une fourchette avant de mettre votre garniture.

Etape 2 : Réalisation de l'appareil à flan

- Faites bouillir le lait, la crème fraîche et la gousse de vanille.
- Mélangez la maïzena avec le sucre et ajoutez les oeufs battus puis mélangez de nouveau le tout afin d'obtenir un mélange homogène.
- Ajoutez le lait bouillant (sans la gousse) et cuire la préparation à feu doux tout en remuant pendant environ 1 à 2 min. Ajoutez ensuite le beurre que vous aurez préalablement coupés en morceaux. Celui-ci doit être bien fondu.
- Préchauffez le four à 200°C.

- Versez la préparation sur la pâte brisée.
- Enfournez pendant environ 30 à 40 min.
- Laissez refroidir et dégustez.