

Flan pâtissier

Côté marché :

1 pâte brisée (ou feuilletée)

1 l de lait entier

180 g de sucre

120 g de maïzena

2 oeufs entiers + 1 jaune

1 cc d'extrait de vanille



Garnissez votre moule avec la pâte, piquez le fond à l'aide d'une fourchette et réservez-la environ 3/4 h au frais.

Pendant ce temps préparez la garniture.

Prélevez 1 verre de lait, délayez-le avec la maïzena, les oeufs, la vanille.

Faites chauffer le reste du lait avec le sucre. Lorsque celui-ci est bouillant, versez peu à peu sur le mélange précédent sans cesser de battre avec le fouet. Remettez le tout sur feu doux, laissez épaissir tout en tournant avec la cuillère en bois. Laissez bouillir qq secondes.

Préchauffez le four à 180°C.

Versez le tout sur votre pâte. Enfournes pour 35/40 mn en surveillant la fin de cuisson.

Sortez du four et attendez le lendemain pour le goûter, il n'en sera que meilleur !

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>