

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

FLAN PATISSIER A LA MANGUE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 70 g de maïzena
- Vanille liquide
- 1/4 litre de lait
- 1/4 litre de crème fleurette
- 1 Mangue en tranche

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Étalez votre pâte feuilletée dans le moule.

Dans saladier, blanchir les œufs entiers avec le sucre. Ajoutez la vanille liquide et la maïzena. Bien mélanger.

Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème. Retirez la casserole du feu puis ajoutez le mélange oeufs.

Remettre sur un feu très doux sans cesser de remuer. Une fois que la crème devienne onctueuse, retirez-la du feu et laissez refroidir.

Versez la crème sur la pâte feuilletée. Lissez-la bien pour avoir une surface lisse, décorez avec les tranches de mangue.

Mettez à cuire 35 à 40 mn.

Au terme de la cuisson, retirer du four et laisser refroidir.