

Flan parisien « to be sure to be sure »



*1 pâte feuilletée
1 l de lait écrémé
160 g de sucre
120 g de maïzena
2 œufs + 1 jaune
1 sachet de sucre vanille
1 gousse de vanille
lemon curd
cerises dénoyautées*

Foncez un plat a tarte avec la pâte feuilletée. Piquez à la fourchette et tartinez-la d'un peu de lemon curd. Posez les cerises sur le fond de tarte.

Réservez 1 verre de lait sur le litre. Dans une casserole, portez à ébullition le reste du lait avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux. Laissez infuser 30 minutes puis passez le lait à la passoire pour enlever une partie des grains noirs. Réservez.

Pendant ce temps, fouettez les œufs avec le sucre vanille dans un bol et ajoutez le lait. Dans un petit saladier, mettez la maïzena et incorporez petit à petit le mélange d'œuf pour ne pas faire de grumeaux. Mélangez les deux préparations liquides et portez à ébullition. Lorsque la crème épaissit, laissez bouillir 2 secondes. Versez sur les cerises.

Faites cuire environ 40 minutes à 180 °C.