

Crème pour flan pâtissier



Ingrédients :

- 1000 gramme(s) de lait demi-écrémé
- 2 sachet(s) de sucre vanilliné
- 100 gramme(s) de fécule de maïs (maïzena)
- 4 oeuf(s)
- 160 gramme(s) de sucre en poudre






Placer le fouet sur les lames.

Verser le lait, le sucre, le sucre vanilliné, les œufs et la fécule de maïs.

Mettre tous les ingrédients dans le bol.

Cuire 8 à 10 minutes - 90 C° - vitesse 4 . (sans verre doseur) (selon température de du lait, dès que épais stopper et passer à l'étape suivante)

Refroidir et lisser la crème 4 minutes - vitesse 3. (sans verre doseur)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Lait, sucre, sucre vanilliné, œufs, fécule de maïs	8 à 10 min	90°C	4	
		4 min		3	

Suggestion :

Foncer le moule à manqué cannelé avec une pâte feuilletée ou sablée, la piquer.

Verser la crème à flan et cuire 35 à 40 minutes selon four à 180°C.