



FLAN PATISSIER A LA VANILLE DE TAHITI

Les ingrédients : 1 litre de lait, 50g de maïzena, 4 œufs, 1/2 cuillères à café de vanille de Tahiti en poudre, 150g de sucre en poudre, 250g de crème fleurette et 1 pâte sablée maison.

La préparation :

1 - Prélever un verre de lait sur le litre nécessaire. Le mélanger, au fouet, dans un grand saladier avec la maïzena, les œufs, et la vanille. Bien fouetter bien pour obtenir un mélange parfaitement homogène.
2 - Dans une GRANDE casserole, porter à frémissement le reste du lait avec le sucre. Dès les premiers bouillonnements retirer le lait du feu et le verser progressivement, en un fin filet, sur la préparation à base de maïzena, sans jamais cesser de mélanger au fouet à main. Fouetter encore un peu après l'ajout du lait chaud : la préparation épaissie beaucoup. Laisser tiédir et pendant ce temps ...

3 – Cuire à blanc votre pâte sablée jusqu'à une belle coloration et maintenir le four chaud à 200°C.

4 – Retour sur le mélange œufs-lait qui a tiédi. Ajouter la crème liquide et fouetter pour obtenir une préparation homogène. La verser uniformément sur la pâte sablée en égalisant avec une spatule coudée.

5 - Cuire pendant 30 minutes. Laisser refroidir puis réserver quelques heures au frais avant de déguster.

