

N°081 - Flan parisien

Facile 🍴🍴🍴

Préparation: 20 minutes

Cuisson : 35 minutes

Repos : 2 heures

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 50 cl de lait
- 12,5 cl de crème liquide
- 125 g de sucre semoule
- 100 g de jaune d'œuf frais
- 50 g de maïzena

Un cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre

PREPARATION

- Faites bouillir le lait et la crème dans une casserole.
- Mélangez dans un cul de poule le sucre, les jaunes d'œuf et la Maïzena.
- Versez le lait bouillant sur la préparation et remettez sur le feu 30 secondes après ébullition sans cesser de remuer.
- Retirez du feu puis réservez dans un plat, filmez au contact et laissez refroidir entièrement.
- Beurrez et farinez le cercle; posez-le sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier siliconé.
- Fouettez de nouveau la crème froide pour l'assouplir puis versez-la dans le cercle.
- Faites cuire environ 35 min jusqu'à ce que la surface prenne une belle couleur caramel avec quelques taches noires.
- Laissez refroidir sur une grille.

