

Flan sans pâte de Michalak

Source : *Les Desserts qui me font craquer*, de C. Michalak

Pour un cercle à tarte de 18 cm :

Ingrédients :

- 500g de lait
- 125g de crème
- 125 de sucre semoule
- 100g de jaunes d'œufs
- 50g de maïzéna
- 1 gousse de vanille

Préparation :

Faites bouillir le lait et la crème avec la vanille fendue en 2. Grattez les graines de cette dernière et retirez la gousse.

Mélangez à l'aide d'un fouet le sucre les jaunes d'œufs et la maïzéna dans un récipient. Versez le lait bouillant sur la préparation et remettre à bouillir dans la casserole pendant 30 secondes, sans cesser de remuer.

Retirez du feu puis réservez jusqu'à refroidissement dans un plat à gratin couvert d'un film au contact de la crème.

Lorsque celle ci est froide, fouettez de nouveau puis dressez-la dans un cercle inox de 18cm (14 pour moi) préalablement beurré et fariné, posé sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

Cuisez dans un four préchauffé à 180°C environ 35min, jusqu'à ce que la surface soit dorée, avec quelques tâches brunes.

Laissez refroidir sur une grille.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>