

Flan pâtissier (sans pâte), version TMX



Pour 6 à 8 personnes :

90 g de maïzena

3 œufs

150 g de sucre

1 sachet de sucre de canne vanillé

1 litre de lait (*entier, de préférence*)

1 gousse de vanille

- Préchauffer le four à 180°C.
- Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les grains avec la pointe du couteau.
- Mettre tous les ingrédients dans le bol (grains et gousse de vanille, pour l'infuser) et programmer 8 min / 90°C / Sens Inverse / V.3.
- Beurrer un moule en silicone et y verser la pâte à flan, après avoir enlever la gousse de vanille.
- Cuire à four chaud, pendant 40 à 45 minutes (*surveiller en fin de cuisson*).
- A la sortie du four, le dessus du flan tremble encore un peu, mais c'est normal. En refroidissant, il deviendra plus ferme.
- Laisser refroidir 3 heures au minimum, au frigo.

