



Flan pâtissier

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 26/06/2016 |

Le flan pâtissier une référence dans la pâtisserie. Vision-Plaisir a modifié la recette originale pour rendre plus onctueux le flan.



Ingrédients:

- 600g de lait
- 400g de crème liquide
- 185g de sucre en poudre
- 5 jaunes d'œufs
- 115g de maïzena
- 5 œufs entiers
- 1 gousse de vanille
- 500g de pâte feuilletée

Confection:

Foncer un fond de tarte avec une pâte feuilletée dans un moule assez haut (de type moule à génoise). Piquer la pâte pour éviter qu'elle gonfle de trop puis mettre au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Mettre a bouillir la crème liquide, lait et la gousse de vanille. Blanchir les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le sucre, puis ajouter la maïzena . Ensuite verser le lait/crème dessus et faire cuire jusqu'à épaississement.

Verser la préparation dans le moule et mettre au four chaud 180°C pendant 45 minutes environ. laisser refroidir complètement avant dégustation.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 10 personnes



PRIX

0.59€ / personne