



Flan pâtissier aux fruits confits

- Par vision-plaisir

Dans ce billet, la recette du flan pâtissier avec une variante "les fruits confits".

Ingrédients:

- 600g de lait entier
- 450g de crème liquide
- 175g de sucre
- 250g de fruits confits
- 6 jaunes d'œufs
- 120g de maïzena
- 2 gousses de vanille
- 500g de pâte feuilletée

Recette pour: 10 personnes



Réalisation:

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 les deux gousses de vanille. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la maïzena. Verser le lait/crème sur les oeufs et mélanger. Verser dans la casserole et faire cuire jusqu'à épaississement. Verser les fruits confits en fin de cuisson hors du feu.

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