

Flan Pâtissier Sans Pâte

Préparation : 15 min – Cuisson : 45 à 50 min – Au frais : 3h

Il vous faudra pour 6 personnes (diamètre du moule : 20 cm):

- 1 L de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 3 œufs
- 130 g de sucre
- 90 g de maïzena
- 200 ml de crème entière
- le zeste d'un citron non traité



Préchauffer le four à 180°C. Beurrer votre moule.

Mettre le lait dans une grande casserole. Y déposer la gousse de vanille fendue en deux et grattée au couteau ainsi que les graines de vanille, puis le zeste de citron.

Porter à ébullition. Éteindre le feu, couvrir et laisser tiédir.

Dans un saladier, battre les œufs et le sucre. Y ajouter le crème, puis la maïzena et bien mélanger au fouet. Verser le tout sur le lait tiédi en fouettant.

Sur feu doux, faire épaissir cette préparation en fouettant sans cesse.

Verser cette crème pâtissière dans le moule, puis enfourner pour 45 à 50 minutes.

Une belle croûte dorée va se former au centre. Surveiller la cuisson : le flan est cuit lorsque cette croûte est marron au centre.

Laisser refroidir à température ambiante, puis réserver 3h au frais (ou une nuit) avant de déguster.