

Flan pâtissier à la vanille

 maviecaramel.fr/flan-patisier-a-la-vanille

Ma vie caramel

1 janvier
2020

Préparation : 1 h

Cuisson : 40 min

Difficulté : facile

Préparation : 1 h

Cuisson : 40 min

Difficulté : facile

Ingrédients

- **150 g** de beurre
- **90 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre d'amande
- **60 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine
- **450 g** de lait entier
- **200 g** de crème à 30 % de matière grasse minimum
- **5** œufs
- **50 g** de fécule de maïs

Matériels

- Un cercle de 14×8
- Une maryse
- Un fouet
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance

Ingrédients

- **150 g** de beurre
- **90 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre d'amande
- **60 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel

- **250 g** de farine
- **450 g** de lait entier
- **200 g** de crème à 30 % de matière grasse minimum
- **5** œufs
- **50 g** de fécule de maïs

Matériels

- Un cercle de 14×8
- Une maryse
- Un fouet
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance

A savoir avant de commencer

| Pour un bon flan rien de bien compliqué mais je vous conseille d'utiliser des ingrédients de qualité et du bon lait entier.

| Pensez à préparer votre pâte en avance et de bien la réfrigérer, minimum 2 heures au réfrigérateur ou 30 minutes au congélateur.

| Bien attendre que votre appareil à flan refroidisse avant de le verser sur votre pâte.

| Si vous ne souhaitez pas la catastrophe je vous conseille d'attendre que votre flan soit totalement froid avant d'enlever le cercle.

Pâte sucrée

- **150 g** de beurre
- **100 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre d'amande
- **60 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine

| Pour le détail de la recette de pâte sucrée je vous invite à aller voir la recette de la **Pâte sucrée noisette**. J'ai seulement remplacé la poudre de noisette par de la poudre d'amande.

| Étalez votre pâte sur un plan de travail légèrement fariné, votre pâte ne doit pas coller alors n'hésitez pas à fariner votre pâte légèrement lors de cette étape.

| Découpez un disque de pâte avec votre cercle et enlevez l'excédant de pâte qui se trouve autour.

| Coupez des bandes de pâte de la taille de votre cercle, puis déposez-les sur le bord de votre cercle en veillant à bien les souder ensemble.

| Puis placez votre pâte au moins 2 heures au frais ou 30 minutes au congélateur.

Appareil à flan

- **260 g** de farine
- **450 g** de lait entier
- **200 g** de crème à 30 % de matière grasse minimum
- **5** œufs
- **50 g** de fécule de maïs

| Dans un cul de poule mélanger les œufs avec le sucre.

| Puis incorporez la fécule de maïs et mélangez.

| Dans un casserole, faites bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée.

| Lorsque le lait arrive à ébullition, versez-le sur votre mélange aux œufs.

| Remettez toute cette préparation dans la casserole et faites chauffer tout en mélangeant jusqu'à atteindre une légère ébullition. Votre préparation aura donc à ce moment-là épaissi.

| Versez votre préparation dans votre cercle foncé puis enfournez pour 10 minutes à 220 °, ensuite baissez votre four à 180 ° puis faites cuire 30 minutes.

| A la sortie du four, attendez que votre flan ait refroidi et placez-le minimum 2 heures au réfrigérateur avant dégustation.