

Flan Patissier Maison

By Estelle

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 l de lait
- 200 g de sucre
- 4 cuillères à soupe de farine
- 4 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation de la recette :

Fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à blanchiment.

Faire chauffer le lait à feu moyen.

Y ajouter le mélange oeufs-sucre, puis la farine.

Faire épaissir à feu doux en remuant à la cuillère en bois.

Aromatiser une moitié au sucre vanillé.

Verser la crème dans le plat de service, ou directement sur la pâte à tarte placer dans le moule (pensez à piquer la pâte pour laisser passer l'air).

Si dans le plat de service, laissez refroidir

Si pour la tarte, cuire 1h à 1h20 à 180°C pendant 30 min puis 150° pour la suite de la cuisson.

Attendre que le plat soit tiède avant de démouler (si trop chaud, risque de s'ébouillanter, si trop froid, risque de pâte cassante)