

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4/6 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson environ 35/40 minutes

Portez à ébullition le lait et la crème avec si c'est votre choix la gousse de vanille débarrassée de ses graines.
Mélangez dans un cul de poule les jaunes, les graines de vanille, le sucre et la maïzena.
Versez dessus le lait bouillant, puis reportez sur le feu et laissez cuire 30 secondes après la reprise de l'ébullition.
Débarrassez dans un plat à gratin, filmez au contact et laissez refroidir complètement.
Beurrez et farinez le cercle, posez le sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille siliconée ou de papier sulfurisé.
Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Fouettez la crème froide pour l'assouplir et versez-la dans le cercle.
Lissez à la spatule coudée.
Enfournez pendant environ 35/40 minutes.
La surface du flan doit être d'une belle couleur caramel avec quelques taches noires.
Laissez refroidir sur une grille avant de mettre le flan sur un plat de service.

Source de la recette
Christophe Michalak

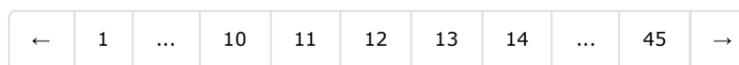
Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Mettre un film alimentaire sur la crème, évite la condensation et la formation d'une pellicule en surface et aussi prévoir le temps de refroidissement de la crème pour votre organisation.
Délicieuse recette au doux parfum de l'enfance, il est divin ce flan et facile à réaliser.

Ajouter un commentaire



FLAN PARISIEN SANS PATE SELON

CHRISTOPHE MICHALAK



Ingrédients

50 cl de lait
25 cl de crème fleurette
125 g de sucre semoule
100 g de jaunes d'oeufs
(5/6 jaunes)
50 g de maïzena
une gousse de vanille
(facultatif)
1 cercle à pâtisserie
de 18 cm de diamètre

