



Flan à la gousse de vanille

par Stéphane Glacier
Pâtissier - Colombes



Pour 8 personnes
(moule de 24 cm de diamètre x 4 cm de hauteur)

Temps de préparation : 1h
Temps de cuisson : 50 min
Niveau de difficulté : assez facile

Pâte à foncer

250 g de farine
190 g de beurre
50 g d'eau
½ jaune d'œuf
15 g de sucre
7 g de sel

Ramollir le beurre en le passant quelques secondes au micro-ondes puis le mélanger à l'aide d'un fouet à l'eau, aux jaunes d'œufs, au sucre et au sel. Terminer en ajoutant la farine. Dès que la pâte est homogène, arrêter de mélanger. L'envelopper dans un film alimentaire, puis la mettre au réfrigérateur 2 h minimum.

Travailler encore une fois la pâte à la main afin de l'assouplir. L'étaler à 3 mm d'épaisseur en la farinant légèrement. La découper de manière à ce qu'elle soit légèrement plus grande que le moule puis appliquer dans le moule. Piquer le fond de tarte puis le remettre au réfrigérateur



Chauffer le lait, la crème et la gousse de vanille fendue sur la longueur et grattée.

Dans un récipient, fouetter les jaunes, les œufs et le sucre puis ajouter la maïzena.

A ébullition du mélange lait et crème, retirer la gousse de vanille, en verser la moitié sur le mélange jaunes, sucre et maïzena puis remettre le tout dans le lait. Porter à ébullition tout en fouettant environ 3 min. Verser la totalité de la crème dans le moule à foncer avec la pâte à foncer. Laisser reposer 2 heures. Cuire au four à 180°C environ 50 min.

Recette du flan

750 g de lait entier
250 g de crème liquide à 35% MG
1 gousse de vanille
3 œufs entiers
3 jaunes d'œufs
250 g de sucre
80 g de maïzena