

FLAN PARISIEN

Pour 4 personnes

Fait par :

Le : 04/11/20

Source recette : *T.Lenormand*



1. PATE BRISEE SUCREE

125g farine

50g beurre

50g sucre semoule

½ œuf

1 pincée de levure

Sabler le beurre avec la farine et levure

Ajouter le mélange sucre et œufs battus

Fraiser

Mettre au frais

Etaler Foncer dans le cercle Hauteur de 3 à 4 cm minimum

1. APPAREIL FLAN

100 gr de crème liquide

400 gr de lait

2 œufs entiers

85 gr de sucre semoule

50 gr de maïzena

Bouillir la crème et le lait

Fouetter, blanchir œufs et jaune. Ajouter la maïzena

Verser 1/3 du liquide bouillant sur le mélange bouillant (Chinoiser) et remettre à cuire sur feu.

Dès épaissement bouillir quelques minutes.

Utiliser directement.

2. MONTAGE

Verser l'appareil à flan dans le cercle et cuire à 180° 30 minutes

Démouler à la sortie de four pour laisser refroidir et garder le croustillant de la pâte
Refroidir puis détailler

Recette n°2

0,6 l de lait

150 g de crème liquide UHT

75 gr g de sucre semoule

75 gr de sucre semoule

3 œufs entiers

Vanille

70 gr de maïzena

Cuire comme pâtissière

Et au four 180° - 20/30 mn