

# Flan Pâtissier Sans Pâte

(D'après la recette de mycake.fr)

Nombre de parts : 8

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Difficulté : facile

## Ingrédients

Pour un moule de 20 cm de diamètre :

- 1 litre de lait
- 130 g de sucre cassonade
- 3 œufs calibre moyen
- 100 g de maïzena
- 250 g de crème liquide à 30% minimum de matières grasses
- 1 gousse de vanille



## Préparation

Préchauffer le four à 200 degrés. Placer la grille en bas du four.

Dans un cul de poule, mélanger à l'aide d'un fouet les œufs, la maïzena et 4 cuillères à soupe de lait. Le mélange doit être homogène.

Faire bouillir dans une casserole le reste du lait avec le sucre cassonade et la gousse de vanille fendue (moi j'ôte les grains à l'aide d'un couteau et je mets les grains ainsi que la gousse fendue dans la casserole).

Verser ce lait bouillant dans le cul de poule, petit à petit, tout en fouettant le mélange jusqu'à ce que ce mélange épaississe beaucoup.

NB : Si votre préparation n'épaissit pas, remettre le tout dans la casserole et à feu doux. Continuer, là aussi, de fouetter tout le long (et surtout veiller à ce que la préparation n'accroche pas au fond de la casserole).

Laisser ensuite un peu tiédir le mélange.

Pendant ce temps, chemiser un moule de 20 cm de diamètre.

Une fois que la préparation a un peu tiédie, verser la crème liquide froide et bien mélanger à l'aide du fouet jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.

Verser la préparation dans le moule chemisé.

Enfourner à 200 degrés pendant 30 minutes (position : en bas du four).

A la fin de la cuisson, sortir le flan. A ce stade, il est encore très tremblotant.

Laisser refroidir le flan à température ambiante puis le mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit bien figé (l'idéal est de le laisser une nuit au réfrigérateur).

Ne le démouler qu'une fois qu'il est parfaitement figé (après plusieurs heures au frais).



*Magalie Pâtisserie*