

Flan pâtissier

Il faut que vous sachiez que le flan pâtissier fait parti de mes desserts favoris.

La flan pâtissier, c'est super sacré pour moi !

Il y a 2 ans de cela, j'avais testé une recette trouvée sur l'emballage d'un moule à tarte que ma mère venait d'acheter. Le résultat obtenu ressemblait à tout sauf à un flan pâtissier. Vraiment.

Littéralement découragée, je m'étais résolue à continuer à acheter mes flans à la boulangerie...

Je me suis donc lancée dans l'expérience... 2 fois !

La 1er fois, en suivant leurs instructions à elles 3.

Et la 2eme fois, en ayant des p'tits conseils supplémentaires de Mimine, ainsi que mon expérience de la 1er fois (ca aide de refaire des gâteaux !).



Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 3 oeufs
- 150 gr de sucre
- 70 gr de maïzena
- 2 cuillères à café de vanille liquide
- 1 gousse de vanille
- 15 cl de crème liquide
- 60 cl de lait (je l'ai pris frais et entier)

Préparation :

1. Mélangez les oeufs et la moitié du sucre sans que le mélange blanchisse (quelques secondes).
2. Ajoutez la maïzena, la vanille et la crème. Mélangez au batteur électrique (*la 1er fois, j'ai fait au fouet manuellement, et je pense que le meilleur est au batteur*).
3. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le reste du sucre. Ajoutez les petits grains de vanille (*faut couper la gousse en 2 dans le sens de la longueur, et retirez avec la pointe d'un couteau les petits grains*).
4. Lorsque le lait bout : le verser peu à peu sur le mélange précédent hors du feu, tout en mélangeant.
5. Remplacez le tout dans la casserole. A feu doux, faites épaissir le mélange, en remuant tout le temps (*sinon le fond va brûler, ca peut faire des grumeaux, ...*). Ca peut prendre 10 à 20 minutes (*la 1er fois j'ai mis 20 min, alors que la 2eme fois, au bout de 10 min, c'était bon. Je pense que la différence vient du fait que la 2eme fois, le mélange était peut être plus homogène, vu que j'avais utilisé un batteur*).
6. Une fois que le mélange s'est épaissi, vous obtenez un mélange crémeux. Retirez du feu, et versez dans un saladier. Filmez au contact (*alors là... dans la recette de sylvie et celle de Miss Cricri, elles précisaient : « filmez au contact ». Débutante que je suis, je n'avais absolument pas la moindre idée de ce que ca voulait dire... Après quelques petites recherches sur internet, j'ai fini par comprendre, je vous mets la photo, vous comprendrez mieux certainement. Il faut mettre un film alimentaire qui touche la crème. Donc le film recouvre la crème au contact, d'où le nom...*). Laissez refroidir complètement (*j'ai mis le saladier dans le frigo, et j'ai attendu 2 heures environ*).
7. Placez votre pâte brisée, avec le papier sulfurisé dans un moule à manqué de 26 cm. *Auparavant, j'ai replié les bords de ma pâte.*
8. Versez la crème sur la pâte, lissez votre crème avec une cuillère.
9. Faire cuire 20 min à 200°C, puis 10 min à 240°C. *Au bout des 20 premières minutes, j'ai placé une feuille d'aluminium dessus, sinon elle ressort avec la surface noire ! Mais tout dépend de votre four.*
10. Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.

Je suis super heureuse, car j'ai trouvé LA recette idéale du flan pâtissier.

Recette de base du blog de Mimine <http://miminecuisine.canalblog.com>