



1H25 (TEMPS DE REPOS :  
4H45)



40 MIN



6 À 8 PERSONNES

# Le flan maison

## Instructions

- Commence par préparer la pâte sucrée :
- Mélange tous les ingrédients secs dans un saladier.
- Ajoute ensuite le beurre mou en morceaux et travaille la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Incorpore l'œuf et mélange juste assez pour former une pâte homogène.
- Forme une boule, filme-la et laisse-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Une fois reposée, étale ta pâte puis fonce ton moule (18 cm de diamètre, 6 cm de hauteur).
- Place-le ensuite au congélateur pendant 30 minutes pour bien figer la pâte.

## Ingrédients :

Pâte sucrée :

- 175 g de farine
- 22 g de poudre de noisettes ou poudre d'amandes
- 45 g de sucre (cassonade ou vergeoise)
- 25 g de sucre glace
- 1 pincée de fleur de sel
- 70 g de beurre mou
- 40 g d'œuf

Appareil à flan :

- 690 g de lait
- 2 gousses de vanille
- 105 g de jaunes d'œufs
- 30 g d'œuf entier
- 135 g de sucre
- 67 g de maïzena
- 225 g de crème liquide entière froide

Prépare l'appareil à flan :

- Fais chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues et grattées.
- Coupe le feu et laisse infuser une quinzaine de minutes à couvert pour bien développer les arômes.
- Pendant ce temps, fouette les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne plus clair et légèrement mousseux.



- Ajoute la maïzena et mélange jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- Réchauffe le lait jusqu'à frémissence, puis verse-le progressivement sur le mélange tout en fouettant.
- Reverse le tout dans la casserole et fais épaissir à feu moyen sans jamais arrêter de mélanger, jusqu'à obtenir une crème bien dense.
- Hors du feu, ajoute la crème liquide froide et mélange une dernière fois pour lisser.
- Verse immédiatement l'appareil sur ta pâte bien froide.
- Enfourne à 180°C (chaleur tournante) pendant environ 40 minutes.
- Laisse refroidir à température ambiante pendant 2 à 3 heures avant de retirer le cercle, puis place au réfrigérateur au moins 2 heures avant de déguster.

## Conservation :

Le flan se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur bien filmé. (évite la congélation pour garder une texture bien crémeuse).