

FLAN À LA VANILLE

Une gourmandise dont vous auriez tord de vous passer ! Onctueuse et goûteuse, elle répondra à vos petites envies sucrées.



Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 25 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (6 à 8 portions)

- une pâte brisée
- 600 g de lait
- 400 g de crème
- 1 gousse de vanille
- 2 œufs + 4 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 70 g de poudre à crème
- 30 g de farine

Préparation

Mettre le lait, la crème, 150 g de sucre et la vanille préalablement grattée à chauffer dans une casserole.

Ensuite mélanger dans un récipient les 50g de sucre restant, les œufs, la poudre à crème et la farine. Bien faire blanchir l'ensemble.

Une fois à ébullition, verser une partie du lait sur le mélange sucre, œufs, poudre à crème et farine, puis porter le tout à ébullition quelques minutes.

Débarrasser sur une plaque et couvrir avec un film plastique au contact de la crème. Réserver au froid.

Une fois la crème refroidie, mettre au batteur et lisser la crème.

Enfin, verser dans le fond de tarte et cuire à 180°C pendant 25 min.