

Le flan parisien






d'après la recette Christophe Michalak



Les ingrédients

Maizena 50 g	Crème liquide entière 25 cl	Lait entier 50 cl	Sucre 125 g	6 jaunes d'oeufs	vanille
					

Les ustensiles

casserole	balance	saladier	moule	fourchette
				

La préparation

1/ Dans le saladier, mélanger le sucre, la maizena, la vanille et les jaunes d'œufs.

2/ Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème liquide.

3/ Versez le mélange bouillant sur les jaunes d'œufs en mélangeant vivement. Remettez le tout dans la casserole et, sur feu moyen, faites cuire tout en remuant jusqu'à l'ébullition.

4/ Versez la crème obtenue dans le saladier propre et laissez refroidir.

5/ Préchauffez le four à 180° (th6) chaleur tournante et graissez légèrement le moule .

6/ Récupérez votre crème froide et mélangez-la au fouet pour qu'elle s'assouplisse. Versez la crème dans le moule et enfournez pour 40 minutes.

7/ À la sortie du four, laissez le flan refroidir complètement avant de le démouler .