

Flan à la vanille



QUANTITÉ

5-6 personnes



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

2h15



CUISSON

1 heure

CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LA PÂTE BRISÉE :

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 40g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 40ml d'eau tiède

POUR LE FLAN :

- 800g de lait végétal
- 1 gousse de vanille
- 150g de sucre
- 4 œufs
- 90g de fécule de maïs
- 200ml de crème végétale



Dans un saladier, versez la farine, le beurre en morceaux, la cassonade et le sel.

Mélangez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique en ajoutant, lorsque la pâte commence à devenir homogène, l'eau tiède.

Étalez la pâte et déposez-la dans un moule à manquer. Piquez le fond avec une fourchette et réservez au réfrigérateur.

Dans une casserole, versez le lait et la moitié de la cassonade.

Ouvrez en deux la gousse de vanille, grattez les grains et mettez-les dans le lait.

Portez à ébullition et retirez du feu.

Dans un saladier, ajoutez les œufs, le sucre restant, la fécule de maïs et fouettez légèrement.

Ajoutez la crème végétale et mélangez.

Incorporez le lait chaud au mélange précédant et mélangez bien.

Remettez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu moyen tout en fouettant.

Laissez la crème épaissir puis retirez du feu.

Laissez refroidir une dizaine de minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Sortez la pâte brisée du réfrigérateur et versez l'appareil à flan.

Faites cuire au four pendant 50 minutes à 180°C (faites attention à ce que le dessus colore sans brûler). Le flan est encore un peu liquide, c'est normal.

Laissez reposer au frais pendant au moins 2 heures (toute une nuit c'est encore mieux).