

Flan parisien, moelleux et vanillé

Pour un flan :

1 moule à manqué de 20 cm de diamètre
1 litre de lait entier
100 g de maïzena
2 œufs + 1 jaune
2 gousses de vanille
150 g de sucre
20 cl de crème liquide

Verser dans une casserole 750 ml de lait. Ajouter dans le lait les deux gousses de vanille fendues et grattées et le sucre.

Dans un saladier mélanger la maïzena, le lait restant, les deux œufs et le jaune d'œuf. Bien fouetter pour avoir une texture homogène. Lorsque le lait commence à frémir, retirer les gousses de vanille et verser très doucement le lait sucré chaud sur le mélange précédent dans le saladier tout en fouettant.

Fouetter jusqu'à ce que la préparation épaississe un peu. Si elle reste trop liquide, remettre le tout dans la casserole et faire chauffer quelques minutes sans cesser de mélanger au fouet. Laisser reposer 10 minutes la préparation, préchauffer le four à 200°. Puis verser doucement la crème liquide dans le mélange tout en fouettant bien pour lier le tout.

Verser la préparation dans un moule beurré. Mettre au four à 200° pendant 30-35 minutes. Surveiller la coloration et mettre éventuellement une feuille de papier sulfurisé ou de papier aluminium sur le dessus dans les dernières minutes pour qu'il ne fonce pas trop. A la sortie du four, la texture est tremblotante, c'est normal. Laisser refroidir puis réserver au frais jusqu'au moment du service.

J'avais à peine 1 litre de lait entier, j'ai complété avec du lait concentré non sucré (Gloria) environ 20cl

J'ai fait épaissir la préparation directement en versant dans la casserole de lait tiède. Pour une fois mon moule (20cm) était superbement adapté, d'ailleurs les photos sont parlantes ! J