

Flan pâtissier croustillant



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients

- 3 feuilles de brick
- Margarine végétale
- 1,25 litre de lait végétal au choix (ici avoine)
 - 160 g de fécule de maïs
- 50 g de sucre complet rapadura
- 1/2 c. à c. de vanille en poudre

La recette de Juliette

1. Préchauffez votre four à 150° C.
2. Faites chauffer un peu de margarine et imbinez-en chaque feuille de brick à l'aide d'un pinceau. Graissez un moule assez haut de 20 cm de diamètre et foncez-le avec les 3 feuilles superposées.
3. Dans un blender ou à l'aide d'un mixeur plongeant, mélangez le lait végétal, la fécule, le sucre et la vanille, jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
4. Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu moyen en remuant sans cesse jusqu'à ce qu'il épaississe (quelques minutes). Ôtez du feu, laissez refroidir 5 minutes puis versez sur les feuilles de brick.
5. Enfournez pour 40 minutes à 150° C. au bain-marie.
6. Laissez refroidir 1 heure avant de déguster.