

Flan pâtissier à la poudre Impérial

temps de préparation 20 mn
temps de cuisson 50 mn
temps de repos 6 h



Pour 4 Personnes

1/2 litre de lait
2 œufs
2 jaunes d'œufs
75 g de sirop d'agave
50 g de poudre à flan
10 cl de crème liquide



Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans une grande casserole, portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille grattée et fendue en deux, ainsi que 50 g de sucre.

Dans un grand saladier, fouettez les jaunes d'œufs et les œufs avec le sucre restant et la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait chaud sans cesser de mélanger, puis versez la crème liquide.

Reversez le tout dans la casserole sur feu doux et fouettez sans cesse jusqu'à ce que la crème épaississe et commence à bouillir.

Versez la préparation à flan et lissez la surface.

Enfournez pour 50 minutes de cuisson : le flan doit être bien coloré.

Laissez refroidir et placez dans le réfrigérateur au moins 6 heures/une nuit.