

Flan pâtissier

Préparation: 10 min cuisson 20 à 25 min

Ingrédients:

1 pâte feuilletée
90 gr de poudre impérial
700 ml de lait entier
300 ml de crème liquide entière (j'utilise 20 cl de crème épaisse)
120 gr de sucre blanc
1 oeuf + 1 jaune
1 cuillère à café de vanille liquide
2 cuillères à soupe de rhum blanc (surtout pas de rhum ambré)

Préparation:

Préchauffer le four à 185° (th6).

Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte beurré.

Mélanger la poudre impérial avec l'oeuf entier, le jaune, le sucre et la crème. Bien fouetter, le mélange va devenir lisse et jaune.

Ajouter le lait froid et la vanille liquide.

Mettre le mélange dans une casserole et faire chauffer en fouettant bien jusqu'à ce que votre crème ressemble à une belle crème pâtissière épaisse.

Ajouter le rhum blanc et fouetter une dernière fois.

Verser la crème sur votre fond de pâte et cuire à chaleur tournante pendant

20 à 25 min.

Si le flan ne vous semble pas très doré, mettez le de 2 à 5 min au grill en surveillant, il ne doit surtout pas devenir brun à certains endroits, ça lui donnerait un goût amer.

Laisser refroidir sur grille et régalez vous de ce flan crémeux et parfumé.