

Four multifonctions
Temps de préparation : 15min
Temps de cuisson : 50min
Temps de repos : 2h

Flan Parisien

Pour 6 personnes



Panier de courses

Pour la pâte à brioche

1 pâte feuilletée
700g de lait
126g de sucre en poudre
120g de mascarpone
2 œufs
70g de poudre de maïzena
70g de beurre
2 gousses de vanille

Matériel

Un cercle de pâtisserie de 24cm de diamètre
Un cul de poule
Une casserole
Une plaque multi-usages PerfectClean de Miele

Déroulé de la recette

Foncer un cercle de 24 cm de diamètre avec la pâte feuilletée.
Réserver au réfrigérateur.

Préparation de l'appareil à flan

Dans un cul de poule, blanchir les œufs et le sucre en poudre.
Ajouter la maïzena et mélanger.
Faire bouillir le lait dans une casserole.
Fendre les gousses de vanille fendues, puis les gratter pour récupérer les grains.
Ajouter la vanille au lait sur le feu.

Verser le lait chaud sur les œufs tout en mélangeant.
Remettre l'appareil¹ dans la casserole et faire cuire en remuant constamment, jusqu'à ébullition du mélange.

Hors du feu, ajouter le beurre puis le mascarpone.
Lisser l'appareil au mixeur plongeant.

Cuisson :

Préchauffer le four à 190°C en mode de cuisson intensive.
Recouvrir la plaque multi-usages PerfectClean de papier sulfurisé beurré et la saupoudrer de sucre glace.
Déposer le cercle de pâtisserie sur la plaque de cuisson multi-usages.
Verser l'appareil à flan dans le cercle en en gardant une marge d'environ un centimètre par rapport au bord.
Enfourner pendant 45 minutes.

Laisser refroidir avant de décercler le flan parisien.

Lexique :

¹Appareil : ensemble d'ingrédients mélangé de manière homogène