

Crèmes

Flan pâtissier aux framboises



9h05 **30 min** **35 min** **8h** **415**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour le flan

125 g **Framboise**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
40 cl **Lait entier**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
140 g **Sucre semoule**
70 g **Maïzena**
1 c. à café **Extrait de vanille**
250 g **Pâte(s) brisée(s)**
20 g **Beurre**
1 c. à soupe **Farine**

Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation du flan

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser le lait, la crème et l'extrait de vanille dans une casserole puis faire chauffer sur feu doux.
- 3 Casser les oeufs dans un saladier puis y verser le sucre et la maïzena. Battre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Verser progressivement le lait chaud sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
- 5 Reverser le mélange dans la casserole et faire épaissir sur feu doux pendant 5 minutes, en remuant sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois. L'appareil doit napper la cuillère en fin de cuisson.
- 6 Beurrer le fond d'un moule à tarte à l'aide d'un pinceau et le fariner légèrement. Tapisser le moule avec la pâte brisée et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
- 7 Disposer les framboises sur la pâte et les recouvrir avec l'appareil à flan encore chaud.
- 8 Enfourner pendant 35 minutes.
- 9 A la sortie du four, déposer le flan sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir pendant 8 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Couper le flan en parts et décorer avec quelques feuilles de menthe fraîche. Déguster.