

Flan pâtissier

Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min
Repos : 3 heures
Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour le flan :

- 120 g de fécule de maïs
- 150 g de sucre
- 100 cl de lait de soja à la vanille
- 1 pincée d'agar-agar (Optionnel ! Si tu veux que ton flan soit bien ferme)
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.
Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.
Former une boule.
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.
Préchauffer le four à 180°C.
Faire chauffer le lait à la vanille avec le sucre et le sucre vanillé.
Ajouter petit à petit la fécule de maïs.
Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaisse.
Ajouter la vanille liquide et l'agar-agar.
Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaisse.
Verser la préparation sur le fond de pâte.
Faire cuire pendant 40 min.
Laisser reposer pendant au moins 3 heures au frais.

Catégorie : Entremets

Samedi 17 février 2018

mimmydou.fr