
Savourer

Recette : tarte au flan

Denis Dassonville, chef de cuisine au collège Voltaire à Louches, vous propose cette recette de tarte au flan.

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 650 ml de lait demi-écrémé
- 80 g de beurre de Flamande
- 150 ml de crème liquide (30 % de matière grasse)
- 5 œufs entiers
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 250 g de farine de blé
- 70 g de fécule de maïs
- 160 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide (ou ½ gousse)
- 1 pincée de sel

Préparation

Pâte :

1. Mélanger dans un bol 50 ml de lait tiède avec 10 g de sucre et la levure.
2. Mélanger dans un saladier la farine avec le beurre et 1 pincée de sel fin.
3. Assembler les 2 préparations (bol et saladier), puis ajoutez 2 œufs en même temps jusqu'à ce que la pâte soit souple.
4. Étaler la pâte au rouleau, la déposer dans une tourtière de 30 cm de diamètre.
5. Laisser lever la pâte pendant 30 à 40 minutes dans un four à 40°C maximum.

Flan :

1. Faire bouillir 600 ml de lait dans une casserole avec la crème et la vanille.

-
2. Battre 3 œufs dans un saladier avec 150 g de sucre jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse, puis ajouter la fécule de maïs.
 3. Dans la casserole, mélanger au fouet le contenu du saladier avec le lait crémeux sur feu doux jusqu'à épaississement.
 4. Verser et étaler le flan tiède sur la pâte levée puis cuire au four à 180°C (thermostat 6) pendant 30 minutes.

De **gcordier**

Crédit photo en-tête **Cédric Arnould**

Publié le **10 Mars 2023**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)