

La recette de Geneviève



FLAN CRÉMEUX

Recette pour 6 personnes

1 Ingrédients : 50 cl de lait ; 1 gousse de vanille ; 2 œufs ; 40 g de maïzena ; 120 g de sucre ; 150 g de mascarpone ; une pâte brisée.

2 Matériel : un moule rond à charnière de Ø 20 cm (cela facilite le démoulage et la présentation).

3 Opérations :

- ✓ Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue jusqu'au frémississement.
- ✓ Fouetter les œufs et le sucre, puis ajouter la maïzena.
- ✓ Incorporer le lait petit à petit.
- ✓ Faire épaissir sur feu doux pendant cinq minutes.
- ✓ Ajouter le mascarpone hors du feu. Bien mélanger.
- ✓ Foncer le moule avec la pâte brisée (le fond et le tour du moule).
- ✓ Piquer légèrement la pâte.
- ✓ Chauffer le four à 180 °C.
- ✓ Verser la crème sur le fond de pâte.
- ✓ Cuire 50 minutes.
- ✓ Laisser refroidir au moins une nuit dans le réfrigérateur avant de servir.

