

Flan à la parisienne de Ginette

FLEXIPAN® Origine
Moule à parts
Moule Génoise 18 cm

Ingrédients :

Pour l'appareil à flan

- 30 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de lait entier
- 200 g de farine T55
- 1 /2 cuillère à café de vanille en poudre
- 4 œufs moyens
- 900 g de lait entier

Préparation :

Pour l'appareil à flan

Préchauffer le four à 180-200°C. Placer le moule choisi sur la plaque alu perforée.

Dans le bol, ajouter le beurre. Faire fondre 1 minute - 60°C - vitesse 2.

Ajouter le sucre et le lait entier. Mélanger 25 secondes - vitesse 3.

Ajouter la farine, la poudre de vanille et les œufs. Mixer 30 secondes - vitesse 4.

Raclar la farine des bords si besoin. Ajouter le lait restant.

Mélanger 1 minute - vitesse progressive 4 à 5.



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Beurre	1 min	60°C	2	
	Sucre, lait	25 sec		3	
	Farine, vanille, œufs	30 sec		4	
	Lait restant	1 min		4 à 5	

Pour la cuisson et dégustation

Verser l'appareil à flan dans le moule ici le moule à part, mais je l'ai aussi réalisé dans le moule génoise 18 cm. Enfourner pour 30 à 45 minutes environ à 180-200°C. (selon four et moule).

Laisser refroidir le flan complètement avant de le filmer et de le placer 12h00 ou 1 nuit au réfrigérateur. Démouler et bonne dégustation.

