

Flan pâtissier nature ou aux fruits

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseufour.canalblog.com

Mon chéri adore le flan pâtissier tout simplement nature. Mais c'est aussi bon avec quelques fruits frais dedans... J'ai déjà testé avec des framboises la moitié du flan en framboises. Ma maman a bien aimé ce petit gout acidulé supplémentaire !

Ingrédients :

- * 1 pâte brisée sucrée (ma recette ici)
- * 4 oeufs
- * 160 g de cassonade (ou sucre roux ou en poudre)
- * 1 litre de lait
- * 90g de Maïzena (100g si vous l'aimez bien épais)
- * 1 bouchon de rhum (blanc)
- * Facultatif : 1 poignée de fruits (framboises, pêches, abricots, poires, myrtilles, ananas...)



Préparation :

Si je fais moi-même la pâte, je la fais en 1er. Comme cela pendant que la pâte repose je peux préparer le "flan".

Préchauffer le four à 180°C.

Faire bouillir le lait seul.

Mélanger dans un 1er saladier le sucre et la maïzena.

Dans un 2nd, fouetter les oeufs. Y ajouter le rhum.

Verser les oeufs dans le saladier de sucre-Maïzena sans cesser de battre.

Quand le lait est bouillant, le verser dans le 1er saladier et bien battre.

Reverser ce mélange dans la casserole et faire cuire à feu doux et en remuant pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe bien.

Etaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé.

A ce moment, je mets mes fruits sur la tôle :

* soit des fruits surgelés à mettre tel que (ici la moitié avec des framboises)

* soit des fruits frais préparés et coupés en morceaux

Cuire au minimum 50 minutes. Le flan gonfle un peu et dore bien.

Le laisser refroidir 2 à 3 h avant de le démouler car il est fragile chaud.

Astuces :

Mon chéri adore ce flan tiède mais moi je le préfère bien froid donc à faire la veille ! Pratique en plus si on reçoit.

Pour éviter que le lait ne colle dans le fond de la casserole, je mets un peu d'eau dans le fond avec le lait.

J'utilise pour cette recette un plat à tarte (bords assez hauts) de 28 cm de diamètre (on peut utiliser un plat de 26cm).

On peut mettre les fruits de son choix y compris des fruits comme des cerises à l'eau de vie...