

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Le flan pâtissier



Dessert flan mag40

Imprimer

Commenter

Préparation: **25 min**

Cuisson: **40 min**

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1/2 l de lait d'amande
- 6 jaunes d'œuf
- 80 g de sucre de canne bio
- 40 g de fécule de maïs
- 50 g de beurre Bernard Gaborit, pommade
- 100 g de tofu soyeux
- 2 gousses de vanille

1. Égrainez la gousse de vanille en la séparant délicatement en deux avec la pointe d'un couteau, puis grattez l'intérieur de chaque partie pour en récupérer les graines.
2. Dans une casserole portez le lait et la vanille à ébullition.
3. Pendant ce temps séparez le blanc des jaunes d'œuf, puis dans un saladier déposez les jaunes, le sucre, la fécule, le beurre pommade et le tofu soyeux. Fouettez vigoureusement pour obtenir un mélange homogène.
4. Versez la moitié du lait dans le mélange et fouettez à nouveau, puis versez ce mélange dans la casserole avec le reste du lait. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une consistance de crème pâtissière aérienne et pas épaisse.

5. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
6. Graissez la soupière en céramique, versez la crème dedans et portez-la en cuisson sur le tamis du Vitaliseur durant 30 minutes. Laissez refroidir, démoulez ou servez directement dans la soupière.

*Une recette du magazine 95° #40 que vous pouvez désormais acheter à l'unité !
« Le flan pâtissier, c'est un dessert familial par excellence, c'est le goûter de 16 heures, c'est le déjeuner dominical. C'est le gâteau tendre qui fait du bien et fond dans la bouche, laissant exploser ses saveurs et sa gourmandise. C'est l'envie d'y revenir. »*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram