


Flan pâtissier avec Le Papondu

Ingrédients

- 300 g de Papondu Battu 
- 250 g de sucre
- 140 g de Maïzena
- 1 gousse de vanille
- 30cl de crème liquide ou crème végétale
- 120 cl de lait ou boisson végétale

Comment faire ?

- Faire bouillir le lait, 150g de sucre et la gousse de vanille fendue et grattée.
- Pendant ce temps, mélanger le Papondu Battu avec 100g de sucre et la maïzena.
- Rajouter enfin la crème liquide et bien mélanger.
- Incorporer petit à petit le lait chaud en continuant à mélanger.
- Remettre à ébullition sur feu moyen sans cesser de fouetter.
- Dès que la crème épaissie, la retirer du feu.
- Laisser refroidir à l'air libre pendant environ 30 min.
- Verser la préparation refroidie dans le moule garnie.
- Lisser la surface.
- Enfourner pendant 20 min à 210°C, puis 10 min à 240°C en surveillant bien la couleur du flan pendant ces dernières minutes.
- Laisser refroidir à température ambiante puis placer au frais pour au moins 6h ou jusqu'au lendemain.

Bonne dégustation !

