

# FLAN VANILLE DE TAHITI

CALCULÉE POUR 1 FLAN

## PÂTE BRISÉE

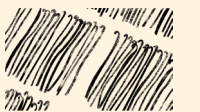
Beurre 82 % MG.....	100 g
Sel.....	2 g
Sucre semoule.....	3 g
Jaunes d'œufs.....	10 g
Lait entier UHT.....	30 g
Farine T55.....	140 g

**Procéder** à un premier mélange avec le beurre ramolli, le sel et le sucre semoule. **Ajouter** ensuite les jaunes d'œufs et le lait, puis battre le tout au fouet. Attention à ne pas **monter** l'appareil. Dès que le mélange est homogène, ajouter la farine et **mélanger** de façon très brève. **Réserver** au réfrigérateur.

## CRÈME PÂTISSÈRE

Lait entier UHT.....	765 g
Sucre semoule.....	155 g
Jaunes d'œufs.....	95 g

Cette carte vous est offerte par :



**NOROHY**  
- LE COMPAGNON DE LA VANILLE -

  @norohyvanille  
norohy.com

Maïzena.....	40 g
Farine T55.....	40 g
Gousse de vanille de Tahiti <b>NOROHY</b> .....	1 pce

**Porter** à ébullition le lait et la gousse de vanille fendue et grattée. **Mélanger** le sucre, la Maïzena, la farine et les jaunes d'œufs. **Filtrer** le lait vanillé sur le mélange et cuire le tout 2 min à ébullition.

**Retirer** les gousses. **Recouvrir** d'un film plastique et **réserver** au réfrigérateur.

## MONTAGE

**Étaler** la pâte brisée à une épaisseur d'environ 3 mm. **Refroidir** cette abaisse et **disposer** dans votre moule. **Garnir** de crème pâtissière. **Cuire** à 165°C environ 45 minutes.



Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

Crédit photographique :  
Shutterstock - Agence Cru