

FLAN PATISSIER MANGUE & PASSION

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes



Ingrédients

1 litre de lait entier
100 g de maïzena
4 œufs
80 g de sucre
3 gouttes d'arôme alimentaire de noix de coco
1 petite mangue
3 fruits de la passion
3 tranches de citron
10 feuilles de verveine ou de menthe

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier, fouettez les œufs, la maïzena et la moitié du sucre. Portez à ébullition le lait avec le reste du sucre et l'arôme de coco.

Versez le lait bouillant petit à petit dans le saladier en fouettant énergiquement pendant une minute. Reversez le tout dans la casserole et continuez la cuisson à feu moyen tout en remuant sans cesse avec le fouet. Lorsque le mélange a bien épaissi, versez-le dans un moule beurré et enfournez pendant 30 à 40 mn. Lorsque le dessus est bien doré, c'est qu'il est cuit.

Laissez refroidir et placez au frais pendant au moins 2h avant de démouler.

Décorez avec des morceaux de mangue, les fruits de la passion, le citron et les feuilles de verveine.

Astuce : vous pouvez également aromatiser votre flan avec de la vanille, du chocolat, selon vos envies.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel