

Flan pâtissier aux fraises

Ingrédients pour un moule à manqué de 20 à 22 cm :

. Pour la pâte

- 240 g de farine
- 40 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 110 g de beurre
- environ 5 cl d'eau froide

. Pour le flan

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 70 g de maïzena
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille liquide
- 150 g de crème entière liquide
- 600 g de lait

. Pour la garniture

- Quantité suffisante de fraises
- 2 cuillères à soupe de semoule fine

Préparation :

Commencez par préparer la pâte.

Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez la farine avec le sucre, le sel et le beurre.

Quand le mélange est bien sablé, ajoutez l'eau petit à petit.

Arrêtez le robot dès que la pâte commence à s'amalgamer.

Rassemblez la pâte en boule puis aplatissez-la en forme de disque.

Filmez et placez au réfrigérateur 1h.

Préparez le flan.

Dans le bol du Thermomix, mélangez les œufs avec le sucre, la maïzena, la vanille et la crème pendant 15 secondes à vitesse 6.

Ajoutez le lait et faites cuire le tout 12 minutes à 90° C, vitesse 4.

Versez dans un grand plat et filmez au contact. Laissez tiédir.

Préparez le fond de tarte.

Étalez la pâte puis foncez-la dans le moule (beurré et fariné si nécessaire).

Remplacez au frais le temps de préparer les fraises.

Préparez la garniture.

Préchauffez le four à 180° C.

Lavez puis équeutez les fraises. Coupez-les en deux.

Sortez le moule du frigo et saupoudrez le fond avec la semoule.

Couvrez le fond avec les fraises de façon à entièrement le recouvrir.

Versez le flan refroidi sur le fond de tarte et égalisez avec une spatule.

Enfournez et laissez cuire 40 minutes (le dessus doit brunir).

Laissez refroidir complètement à la sortie du four puis placez quelques heures au réfrigérateur avant de démouler, une nuit dans l'idéal.