



Pour 6 à 8 personnes

1 pâte brisée ou feuilletée maison ou du commerce

2 gousses de vanille

2 tasses (500 ml) de lait 3,25 %

2 tasses (500 ml) de crème 35 %

3 oeufs entiers

3 jaunes d'oeufs

1 tasse (200 g) de sucre

3/4 tasse (90 g) de fécule de maïs

2 c. à soupe de beurre de beurre

Déposez un cercle à pâtisserie de 8 po (20 cm) et de 2 po (5 cm) de haut, sur une plaque de cuisson chemisée de papier parchemin et graissez le tour intérieur du cercle. Réserver.

Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte et foncez le cercle à pâtisserie. Réservez au congélateur, le temps de préparer le reste de la recette.

À l'aide d'un couteau, fendre les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur et raclez l'intérieur pour en extraire les graines.

Versez le lait et la crème dans une casserole, ajoutez les gousses de vanille et les graines et portez à frémissement.

Retirez du feu, couvrez et laissez infuser 15 minutes. Retirez les gousses et réservez.

Préchauffez le four à 350 F (180 C).

Dans un saladier, fouettez les oeufs entier, les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la fécule de maïs.

Portez de nouveau le mélange de lait vanillé à frémissements.

Versez-en 1/3 sur le mélange oeufs/sucre/fécule de maïs, mélangez au fouet puis reversez dans la casserole.

Cuire jusqu'à ébullition en remuant constamment au fouet, en prenant soin de bien racler les bords.

Retirez du feu, ajoutez le beurre, bien mélanger et laissez refroidir 10 minutes environ.

Versez la crème dans le fond de pâte et lissez le dessus.

Enfournez pour 45 minutes.

Retirez le flan du four et laissez refroidir à température ambiante avant de réfrigérer.