

Flan patissier à la rhubarbe



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30-40 minutes

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 4 oeufs
- 1 litre de lait
- 150g de sucre
- 90g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 300g de rhubarbe
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Préparer la rhubarbe en pelant ses brins et la couper en tronçon

Flan patissier à la rhubarbe

2. Faire dégorger la rhubarbe en mettant les tronçons dans un saladier, saupoudrer d'un sachet de sucre vanillé, mélanger et réserver
3. Préchauffer le four à 200°C
4. Préparation de la crème patissière :
 - a. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille préalablement fendu dans sa longueur
 - b. Blanchir les oeufs et le sucre
 - c. Ajouter la farine
 - d. Mélanger de façon homogène la préparation
 - e. Hors du feu, ajouter le lait bouillant (en retirant la gousse de vanille) sur la préparation
 - f. Cuire à feu doux sans cesser de remuer pendant 1 à 2 minutes
5. Ajouter les morceaux de rhubarbe
6. Mettre la pâte brisée dans le moule et la piquer
7. Y verser la préparation et lisser la surface
8. Cuire pendant 30 à 40 minutes

Vous pouvez également napper le flan avec de la confiture de rhubarbe pour le rendre encore meilleur.