

Flan Pâtissier à la Pistache

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 heures

Repos : 4 heures au frais

Ingrédients:

- Pâte Sablée	1x
- Lait d'Amandes	200 ml
- Lait	800 ml (entier)
- Crème Fraîche	200 ml
- Oeufs	6
- Sucre Semoule	180g
- Maïzena	90g
- Pâte Verte de Pistaches	100g (non sucrée)
- Sucre Vanillé	1 sachet

Recette:

- Déposez la pâte brisée dans un moule à manquer de 24 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé (uniquement le fond et pas les bords). Foncez les bords et piquez le centre avec une fourchette. Réservez au frigo.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec les sucres, la maïzena, la crème fraîche jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène.
- Faites chauffer les laits dans un caquelon. Au premier frémissement, intégrez la pâte de pistaches et fouettez pour obtenir une couleur verte uniforme.
- Versez alors ce mélange dans le saladier avec les œufs en fin filet tout en fouettant.
- Remplacez le tout dans le caquelon et chauffez le tout doucement en remuant pendant 8-10 minutes afin d'obtenir une crème très épaisse.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Versez la crème de pistaches encore chaude sur la pâte brisée froide. Lissez la surface à la spatule et tapez délicatement le moule pour éliminer les bulles d'air.
- Enfournes pour 35 à 40 minutes (la surface supérieure du flan doit commencer à brunir).
- Sortez du four et laissez refroidir à l'air ambiant.
- Ensuite, réservez au frigo pour au moins 4 heures.
- Démoulez délicatement et coupez en portions.

