

# Flan classique

Quantité : 1 Flan 200 mm

Valeur nut pour 100g :

Protéine : 3.62

MG : 5.57

Glucide : 24.63

Dont sucre : 16.01

Fibre : 0.95

Sodium : 0.10

Energy : 163.53 Kcal

Nutri score **C**

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Pâte Brisée

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Farine                           | 250      |
| <b>Puratos Mimetic Essentiel</b> | 125      |
| Eau                              | 75       |
| Sel                              | <b>5</b> |
| Œufs entier                      | 25       |

Ramollir le Mimetic et mélanger avec tous les autres ingrédients.  
Abaissier à 2.5 mm et laisser reposer avant de foncer un cercle de 200 mm.

Poids de pâte une fois foncée : 200 g.

### Appareil flan vanille

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Lait                              | 1000 |
| <b>Vanille Gousse PatisFrance</b> | 2pc  |
| Sucre                             | 200  |
| Œufs                              | 100  |
| <b>Elsay PatisFrance</b>          | 50   |
| <b>Amidon Mais PatisFrance</b>    | 50   |

Porter à ébullition le lait et la vanille.

Ajouter le mélange de sucre, œufs et Elsay.

Porter de nouveau à ébullition puis verser dans le moule.

Cuire à 180°C pendant 45 minutes.

Poids d'appareil une fois garni : 1 300 g.