Flan pâtissier à la fleur d'oranger au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 50 min	Durée : 60 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 8	Etapes : 10	Astuces : 16	

Ingrédients

500G de lait
150G de crème liquide
120G de sucre
80G de maïzena
1 pâte feuilletée
1 sachet de sucre vanillé
3 oeufs
3càc de fleur d'oranger

Etapes

Cuisinez une recette basique de flan thermomix parfumé à la fleur d'oranger:
Â»
Préchauffer le four sur 180°C.
Â»
Mettre le lait, la crème liquide, le sucre, le sucre vanillé, la maïzena, la fleur d'oranger, les oeufs dans le bol du thermomix.
Â»
Poser le gobelet sur le couvercle.
Â»
Régler 10 minutes sur 90°C à la vitesse 3.
Â»
Enlever le couvercle et laisser tiédir jusqu'à ce qu'une peau se forme au dessus de la crème pâtissière.
Â»
Mettre la pâte feuilletée dans un moule à manquer.
Â»
Remixer la crème pâtissière en réglant 20 secondes sur la vitesse 7.
Â»
Verser la sur la pâte feuilletée.
Â»
Enfourner 40 minutes.
Â»
Laisser refroidir.
Dégustez un délicieux flan au thermomix aromatisé à la fleur d'oranger que vous pouvez remplacer par un autre parfum style vanille, sirop de rose,... Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com