

# Flan de Christophe Michalak aux abricots

*Pour 6 à 8 personnes*

*Préparation : 30 min - Repos : 12h - Cuisson : 40 min*

## Ingrédients :

- 50 cl de lait entier
- 125g de crème fleurette
- 125g de sucre semoule
- 100g de jaunes d'œufs (6 jaunes pour moi)
- 50g de maïzena
- 1 gousse de vanille



*Ustensiles spécifiques : une casserole, un fouet, une spatule, un plat à gratin, film alimentaire, un cercle à pâtisserie de 18 cm ou un moule rond en silicone, une plaque à pâtisserie, papier sulfurisé ou toile siliconée.*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

- Gratter l'intérieur de la gousse de vanille.
- Porter à ébullition le lait et la crème avec la gousse de vanille.
- Mélanger dans un cul de poule les jaunes d'œufs, les graines de la gousse de vanille, le sucre et la maïzena, verser dessus le lait bouillant, puis reporter sur le feu et laisser cuire 30 secondes après la reprise de l'ébullition.
- Débarrasser dans un plat à gratin, filmer au contact et laisser refroidir complètement.
- Beurrer et fariner le cercle, le poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier siliconé. - Préchauffer le four à 180°.
- Fouetter la crème froide pour l'assouplir et la verser dans le cercle. Lisser à la spatule.
- Enfourner pendant 40 minutes environ. La surface du flan doit être d'une belle couleur caramel avec quelques taches noires.
- Laisser refroidir avant de décercler (ou démouler) sur un plat de service.
- Entreposer le flan au frais jusqu'au lendemain.

*Bon appétit !*