

FLAN AU THÉ MATCHA

Posted on mai 9, 2020 by Florence Breuil



Category: [Douceurs](#)



Voici une recette des plus simples d'un flan sans pâte aux saveurs nippones. Les ingrédients ? Du lait, pour commencer : 750 ml (entier ou végétal, pour celui-ci du lait d'amande intense), 200g de crème fraîche à 40% de matières grasses (de cela dépend le crémeux de votre flan, alors n'hésitez pas !), 2 œufs, 175g de sucre de canne roux, 90g de maïzena et 10 à 20g de thé matcha, tout dépend de vos goûts.

Dans une casserole, portez le lait et la crème à ébullition. Pendant ce temps, mélangez bien les autres ingrédients dans un saladier. Commencez par les œufs et le sucre. Puis la maïzena et enfin le thé matcha. Versez ensuite le mélange liquide porté à ébullition sur la préparation. Homogénéisez le tout au fouet. Reversez dans la casserole. Remuez de nouveau sans cesse à feu doux afin d'obtenir une texture crémeuse et sans grumeaux. Versez dans un plat de 20cm de diamètre préalablement recouvert de papier cuisson et enfournez 50 minutes à 180°.

Laissez bien refroidir votre flan avant de le mettre au frais une journée ou une nuit. Afin d'en apprécier les arômes, sortez-le du réfrigérateur au moins une heure avant de le déguster.

