



Menu du 17 au 21 février 2020

publié le 17/02/2020

Pour cette dernière semaine avant les vacances de Février et pour les chanceux qui trouveront de la neige lors de leur périple au ski nous allons proposer un flan pâtissier jeudi midi.

Pour nos 280 clients nous avons besoin de :

30 litres de lait

130 œufs

2.4 Kg de maïzena

4.5 Kg de sucre en poudre

1 litre de vanille

1 kg de nappage blond

Faire bouillir le lait et la vanille. Pendant que votre lait est sur le feu mélanger dans un saladier le sucre les œufs et la maïzena. Une fois le lait chaud, incorporer votre préparation en éteignant votre gaz puis remuer énergiquement pendant 5 bonnes minutes. Verser votre préparation dans un plat approprié et mettre au four 40 minutes à 180°.

Une fois la cuisson terminée et votre gâteau démoulé, faites fondre votre nappage dans une casserole avec un peu d'eau et à l'aide d'un pinceau napper votre flan pâtissier.

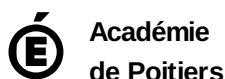
Il est bien évident que vous allez trouver un nombre indéfini de recette de flan pâtissierMais celle qui précède reste un très bon compromis.

Petit astuce : il est vrai qu'une fois le nappage mis sur votre flan vous allez avoir toutes les peines du monde à nettoyer votre casserole. Pour cela y mettre à ras le bord de l'eau et mettez la sur le feu jusqu'à ébullition. Même plus besoin de frotter !!!

Bonne appétit.

Le service de restauration vous souhaite de très bonnes vacances.

 [doc170220-17022020134009](#) (PDF de 352.1 ko)



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.