

# Eric Damamme, a Vegan Cook

Please visit  
[www.Damamme.com](http://www.Damamme.com) for  
more delicious recipes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 secondes



Ingrédients pour 930 gr  
soit un flan pâtissier de 20/25 cm

120 gr de sucre

100 gr de farine de blé

20 gr de liant (féculé type maïzena, farine de riz, de maïs, de pois chiches)

20 gr d'huile neutre (colza, tournesol, ...)

2 cas de vanille liquide (ou une gousse de vanille fraîche fendue infusée dans le lait)

650 gr de lait végétal

## CRÈME PÂTISSIÈRE



1. Mettre dans une casserole tous les ingrédients *sauf le lait*
2. Ajouter la moitié du lait, commencer à battre au fouet, puis ajouter le reste du lait *progressivement* tout en continuant de battre
3. Allumer le *feu moyen*
4. Battre sans arrêt jusqu'à *épaississement* et laisser 30 secondes
5. Laisser refroidir 5 minutes ; *Si vous l'estimez trop épaisse*, mixez-la à l'aide d'un mixer plongeant en ajoutant un peu de lait, jusqu'à obtenir la consistance désirée

cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en termes de volume, sont équivalents : Moule rond de 22cm de diamètre x 5cm de haut, Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut, Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%)