

Défi des vacances 2°2

Recette Flan patissier de Michalak

Ingrédients :

- Pour obtenir la quantité en mL de lait, on tape dans la console d'exécution d'Edupython `quantité(10,70)` avec le script suivant

```
1  def quantité(a,b):
2      c=a+2*b
3      c=c+a**2
4      return(c)
```

- La quantité de crème liquide est la même que celle de lait
- Gousse(s) de vanille : solution de l'équation $\frac{2}{3}x - 4 = -\frac{10}{3}$
- Œufs : solution positive de $x^2 - 9 = 0$
- Sucre semoule : L'image de -10 par la fonction f définie par $f(x) = 2x^2 + 8x - 40$
- Maïzena ou farine ou féculé de pomme de terre : Prix initial d'un article qui coûte 24 euros après une réduction de 20 %

Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème, et ... gousse(s) de vanille grattée(s). Arrêter le feu et laisser infuser 900 secondes.

Blanchir au fouet les autres ingrédients une minute.

Ajouter le tout dans la casserole et faire bouillir une minute en remuant vivement avec le fouet.

Hors du feu, mixer le mélange

Mettre dans un moule beurré, fariné. (La quantité correspond à un moule de diamètre : valeur où la fonction affine g définie par $g(x) = -\frac{1}{4}x + 4$, s'annule et change de signe)

Laisser reposer $2^4 \times 3^2 \times 5^2$ secondes.

Cuire ensuite 40 minutes à 374 degrés Fahrenheit.

Réserver hors du four $g(-104)$ minutes puis une heure au frigo.

Si vous avez un doute sur vos réponses, demandez-moi avant de faire cette recette !!!!