

Flan pâtissier

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Temps d'attente : 30 minutes

Ingrédients :

Pour la pâte sablée:

-250 g de farine

-125 g de sucre glace

-125 g de beurre demi-sel

-1 oeuf entier

Pour le flan:

-1 litre de lait (biologique pour moi)

-120 g de maïzena

-100 g de sucre

-2 cuil. à café d'extrait de vanille

-1 pincée de sel

-2 oeufs entiers + 1 jaune



Recette :

1) Préparer la pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients du bout des doigts. Former une boule, la filmer et la mettre au réfrigérateur au moins 30 minutes.

2) Faire chauffer 3/4 de litre de lait dans une casserole. Pendant ce temps mélanger la maïzena, les oeufs, le sucre, l'extrait de vanille, le sel et le lait restant. Verser dans la casserole de le lait chaud et faire épaissir à feu moyen sans cesser de remuer.

3) Préchauffer le four à 210°C (th. 7).

4) Garnir entièrement un moule à manquer antiadhésif de 30 cm de diamètre avec la pâte sablée (je le fais à la main en farinant légèrement la pâte). Verser la crème épaissie dans le moule par dessus la pâte et enfourner pendant environ 40 minutes.

5) Laisser refroidir avant de déguster.