

Flan pâtissier



Ingrédients : 1 pâte Brisée, 3 oeufs, 1 litre de lait entier, 1 gousse de vanille, 110 g de maïzena, 170 g de sucre en poudre.

Garnir le moule à tarte avec la pâte Brisée. Piquer le fond avec une fourchette.

Prélever 25 cl de lait et faire bouillir le reste avec le sucre et la gousse de vanille coupée en deux.

Pendant ce temps mélanger le lait froid avec les oeufs et la maïzena.

Lorsque le premier mélange bout, le verser tout doucement sur le mélange froid tout en remuant, puis remettre à cuire doucement tout en remuant jusqu'à épaississement.

Verser cette crème sur la pâte Brisée et mettre au four à 180°C pendant 35 à 40 minutes.

Laisser refroidir avant de savourer...