

FLAN PATISSIER (thermomix)



Ingrédients :

- 1 pâte sablée
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 70 g de maïzena
- 10 g de sucre vanillé maison
- 180 g de crème
- 600 g de lait

Préparation :

- préchauffer le four à 200°
- mettre dans le bol, les œufs, le sucre, la maïzena, le sucre vanillé, le lait, la crème et mixer 1 minute à vitesse 4
- à l'arrêt de la minuterie, régler 10 minutes à 90° vitesse 4
- pendant ce temps, fonder un moule à tarte avec la pâte sablée
- répartir la préparation sur le fond de tarte
- cuire environ 30 minutes