

## TARTE FLAN AUX FRAMBOISES



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Les Recettes de Mimi

### Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 250 g de framboises
- 200 g de crème fraîche liquide
- 1 œuf + 1 jaune
- 50 g de sucre
- de l'extrait de vanille liquide

### Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Préparer la pâte, étaler celle-ci et foncer un moule à tarte
- Cuire à blanc la pâte recouverte de papier sulfurisé et de légumes secs, 15 minutes au four
- Mettre dans le bol, la crème, le sucre, l'œuf et le jaune ainsi que l'extrait et mixer 10 secondes à vitesse 4
- Sortir la pâte sans éteindre le four, laisser tiédir, puis disposer les framboises et verser la crème dessus
- Réenfourner 30 minutes à 180° puis, 10 minutes à 200° pour faire dorer le flan
- Servir tiède ou froid
- 

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>