

# Tarte au Flan pâtissier au citron



## Ingrédients:

### *Pâte brisée:*

200g de farine, 100g de beurre, 1 pincée de sel, un peu d'eau (environ 50ml)

### *Appareil à flan:*

1 litre de lait, 2 oeufs + 1 jaune, 200g de sucre, le zeste de 2 citrons, 50g de maïzena

## Préparation:

-Mélanger tous les ingrédients de la pâte jusqu'à obtenir une boule. Filmer et laisser reposer au frais pendant une heure.

- Verser le lait dans une casserole avec les zestes de citron. Porter à ébullition puis couvrir pour laisser infuser quelques minutes.

- Etendre la pâte au rouleau et en garnir un cercle ou un moule à tarte. Recouvrir la pâte d'une feuille de cuisson et de billes en céramique ou haricots. Cuire à blanc à 180°C pendant 15 minutes.

- Dans un saladier, battre les oeufs, le jaune et le sucre ensemble. Incorporer la maïzena. Verser progressivement le lait chaud en le filtrant au travers d'une passoire. Remettre l'appareil dans la casserole et chauffer jusqu'à épaississement sans cesser de remuer. Verser la crème sur le fond de pâte cuit à blanc et enfourner à 200°C pendant 35 minutes environ (jusqu'à ce que le flan soit légèrement doré).

- Laisser refroidir **complètement** avant de déguster!