

# FLAN PÂTISSIER

**Préparation : 30mn**

**Cuisson : 30 mn th.6/7 – 230 degrés**

**8 personnes :**

**Pâte brisée :**

150 g de farine

75 g de beurre

1/2 verre d'eau

1/2 c à c de sel

1 c à c de sucre

**Crème à flan:**

1 l de lait

20 cl d'eau

40 g de maïzena

4 oeufs

150 g de sucre

1 gousse de vanille

- Préparez une pâte brisée ( voir rubrique recette de base)
- Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue. Ajoutez le sucre. Laissez tiédir.
- Délayez la maïzena avec l'eau froide. Versez dans le lait tiède et sucré en remuant soigneusement. Portez à ébullition lentement sans cesser de remuer. Retirer du

feu.

- Battez les œufs en omelette. Incorporez-les avec soin dans la préparation au lait.
- Étalez la pâte au rouleau et foncez un plat à tarte. Versez la crème.
- Faites cuire à four assez chaud pendant 30 mn environ. Laissez refroidir avant de démouler.