

# FLAN PÂTISSIER CREMEUX

Temps de préparation : 30 minutes | Temps de cuisson : 30 minutes | Temps total : 1 heure | Kcal : 450 kcal Portions : 8

## Ingrédients :

250 g de beurre bien froid  
315 g de farine  
7 g de sel  
155 g d'eau froide  
1200 g de lait entier  
60 g de sucre vanillé  
1 gousse de vanille  
6 œufs (gros calibre)  
200 g de sucre  
120 g de maïzena  
300 g de crème fleurette (30%)

## Instructions :

1. Préparer la pâte feuilletée et foncer un moule à charnière ou un cercle à entremets, puis le placer au congélateur.
2. Chauffer le lait avec le sucre vanillé et la gousse de vanille sur feu doux.  
Fouetter les œufs avec le sucre et la maïzena.
3. Verser le lait chaud dans le mélange d'œufs, puis remettre sur le feu doux en fouettant jusqu'à l'apparition des premières bulles.
4. Incorporer la crème liquide, couvrir de film et laisser reposer 1h à température ambiante.
5. Remplir le fond de pâte feuilleté de l'appareil à flan et cuire 25 minutes à 200°C, puis 5 minutes à 230°C.