



n pâtissier

Ingredients

Pâte

180g de beurre
250g de farine
1 oeuf
30g de sucre

Appareil à flan

3 oeufs
2 jaunes d'oeuf
200g de sucre
900g de lait entier
300g de crème liquide entière
100g de maïzena
1 gousse de vanille

Pâte

Dans un grand récipient mélanger bien la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Filmez la pâte et mettre au frais 15min

Etaler la pâte et en garnir le moule

Appareil à flan

Préchauffer le four à 180°C

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter l'intérieur avec la lame d'un couteau pour en extraire la vanille et mettre le tout dans une casserole avec le lait.

Porter le lait à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la crème et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Verser l'appareil sur la pâte et enfourner pour 40 minutes

Laisser au frais au moins 6h avant dégustation.