



## **TARTE AU FLAN 2020**

**Pour un moule à bords hauts de 20 cms de diamètre :**

**Pâte brisée** (peut être fait la veille) : 250g farine T.55 - 125g beurre doux - 1 jaune d'oeuf délayé dans un peu d'eau - 1 grosse pincée de sel - 5cl environ d'eau -

Dans le mixeur muni du couteau, verser la farine, le sel et le beurre coupé en cubes. Mixer. Ajouter le jaune d'oeuf. Mixer en versant l'eau (attention suivant la farine il faut en verser + ou -). Dès que la pâte forme une boule, arrêter l'appareil. L'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé ou de papier guitare. Poser sur une plaque à pâtisserie, entreposer au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° (position pizza). La grille est mise au 2ème niveau.

**Pour le flan** : 25cl lait entier - 25cl crème liquide entière - 3 oeufs - 4 càs sucre en poudre - 1 càs rase de maïzena - 1 càs extrait de vanille liquide (ou 2 gousses grattées) -

Porter à ébullition dans une casserole le lait et la crème. D'autre part dans une jatte ou un cul de poule mélanger les oeufs et le sucre sans faire mousser puis ajouter la maïzena, fouetter. Ajouter l'extrait de vanille. Fouetter. Verser le contenu de la casserole en fouettant. Réserver.

Sur le plan de travail fariné étaler un peu plus (si besoin est) la pâte brisée. Placer au fond du moule un rond de papier sulfurisé. Placer la pâte en appuyant bien sur le tour du moule. A l'aide d'un couteau couper le surplus de pâte. Verser le flan. Entreposer au four et cuire 50 minutes (tout dépend du four, donc vérifiez bien, il doit être doré).

Peut être mis au réfrigérateur. Personnellement, je le garde à température ambiante.