

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## TARTE AU FLAN OU FLAN PARISIEN

**Pour 10-12 personnes :**

**Moule à manquer □ 26,5 cms**

**Pâte : 125g beurre doux - 125g sucre semoule - 1 oeuf - 250g farine T.55 - 1 pincée de levure chimique -**

**Flan : 6 oeufs - 300g sucre semoule - 140g amidon de maïs (ou maïzena) - 2 càs d'extrait liquide de vanille - 30cl crème liquide entière - 120cl lait -**

**Préparer la pâte : sabler entre les mains dans un saladier la farine, la levure chimique, le sucre et le beurre. Ajouter l'oeuf, malaxer pour obtenir une boule. L'envelopper de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur 30 minutes.**

**Préparer le flan : casser les oeufs dans un saladier, ajouter la moitié du sucre, l'amidon de maïs et l'extrait de vanille. Fouetter vivement mais ne pas blanchir le mélange. Ajouter la crème liquide et mélanger. Dans une casserole, verser le lait et le reste du sucre. Mélanger et porter à ébullition. Retirer du feu. Verser dans le mélange précédent, bien fouetter. Reverser le tout dans la casserole. Cuire sur feu moyen en fouettant rapidement. Dès que la crème épaissit, retirer du feu.**

**Préchauffer le four à 210°C (th.7).**

**Etaler la pâte sur le plan de travail fariné sur 3mm d'épaisseur. Beurrer le moule à manquer. Placer la pâte dans le moule. Verser la crème à l'intérieur. Lisser et laisser refroidir.**

**Enfourner et cuire 20 minutes. Augmenter la chaleur du four à 240°C (th.8) et cuire 10 minutes.**

**Laisser refroidir avant de déguster.**