



TARTE AU FLAN

Pâte sucrée : 190g farine T.55 - 20g fécule de pomme de terre - 90g sucre glace - 130g beurre doux - 35g poudre d'amandes - 1 pée de sel - 1 oeuf –

Flan : 5 jaunes d'oeufs - 125g sucre - 50g maïzena - 1/2l lait 1/2 écrémé - 12,5cl crème liquide entière

Étaler la pâte sucrée sur 2mm d'épaisseur. Beurrer un moule à manqué de 22cm, le saupoudrer de cassonade, le foncer avec la pâte. Entreposer au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Mélanger les 5 jaunes avec le sucre et la maïzena. Faire bouillir le lait et la crème. Verser sur le mélange précédent et fouetter (fouet à main). Reverser dans la casserole. Fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laisser tiédir.

Verser dans le moule. Enfourner et laisser cuire et dorer ~40min.