

Flan

Ingrédients pour la pâte sablée :

- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf entier
- 125 g de beurre mou

Ingrédients pour la garniture :

- 2 oeufs
- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 50 g de maïzena
- 75 g de sucre en poudre

Préparation :

Préparez la pâte sablée en mettant tous les ingrédients dans le bol d'un batteur.

Faites tourner jusqu'à ce que la pâte colle au fouet.

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer 30 minutes au frigo.

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur.

Pendant ce temps, mélangez la maïzena avec le sucre et ajoutez les oeufs bien battus.

Mélangez le tout jusqu'à parfaite homogénéité et ajoutez le lait bouillant sans la gousse de vanille.

Faites cuire la préparation sur feu doux, sans cesser de remuer, pendant une à deux minutes.

Foncez un plat préalablement beurré avec la pâte.

Versez-y la préparation.

Enfournez pour 30 à 40 minutes.

<http://philomavie.blogspot.com>