



Pour un moule à parois amovible de 10, 5 po (27 cm)

Pour 10 à 12 personnes

1 pâte feuilletée

1,2 litre (4 tasses + 200 ml) de lait

300 g (1 1/2 tasse) de sucre

1 gousse de vanille, fendue et grattée

6 oeufs -

1 tasse + 2 c. à table (140 g) de fécule de maïs

1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille

300 ml de crème 35 %

Abaissier la pâte, sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de 1/8 po (3 mm).

Chemisez-en un moule à parois amovible de de 10, 5 po (27 cm), beurré.

Réserver au réfrigérateur.

Faire bouillir le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue et grattée.

Pendant ce temps, fouetter les oeufs entiers avec le reste du sucre, la fécule de maïs et l'extrait de vanille. **NE PAS FAIRE BLANCHIR.**

Ajouter la crème 35 % et bien mélanger.

Incorporer peu à peu le lait chaud en continuant à mélanger.

Remettre sur le rond et porter à ébullition sur feu moyen sans cesser de fouetter.

Dès que la crème épaissie, retirez-la du feu.

Refroidir la crème en plongeant le saladier dans de l'eau froide additionnée de glaçons.

Préchauffer le four à 410 F (210 C).

Verser la crème refroidie dans le moule garni de la pâte.

Lisser la surface à l'aide d'une spatule et enfournez pendant 20 min.

Augmenter la température du four à 465 F (240 C) et poursuivre la cuisson 10 minutes.

Laisser complètement refroidir avant de réfrigérer et déguster.