Flan pâtissier

***Ingrédients pour un moule de 24 cm de diamètre et haut d'au moins* 6/7 cm :**
. Pour la pâte
- 125 g de beurre froid
- 125 g de sucre
- 1 oeuf
- 250 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 2 bonnes pincées de sel

. Pour le flan
- 140 g de Maïzena
- 250 g de sucre
- 6 oeufs bio
- 30 cl de crème liquide entière
- 1,2 l de lait
- 2 ou 3 gousses de vanille de Tahiti

Préparation :
Commencez par préparer la pâte.
Déposez la farine, le beurre froid, le sucre, le sel et la levure chimique dans le bol de votre robot puis mélangez à la feuille afin d'obtenir une texture sableuse, 2 minutes environ.
Ajoutez l'oeuf et laissez tourner encore 30 secondes pour amalgamer la pâte.
Déposez cette pâte sur un film alimentaire et étalez-la en cercle de 35 cm de diamètre environ puis réservez-la au frais pour 45 minutes environ.
Beurrez l'intérieur de votre cercle ou moule de 24 cm de diamètre et 6 cm de hauteur.
Sortez votre pâte et foncez le cercle avec précaution en prenant soin de ne pas déchirer la pâte.
Si elle est trop cassante, patientez quelques minutes elle va s'attendrir un peu en se réchauffant, mais ne tardez pas trop car elle risque d'être trop fragile en montant en température.
Réservez au frais.
Préparez la crème à flan en faisant bouillir dans une grande casserole le lait avec la moitié du sucre, soit 125 g, et les gousses de vanille grattées.
Dans un saladier battez les oeufs en omelette avec le reste du sucre et incorporez délicatement la Maïzena tamisée puis allongez avec la crème liquide.
Versez le lait bouillant sur les oeufs en mélangeant au fouet pour obtenir un appareil bien homogène. Remettez dans la casserole et portez à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer.
Retirez du feu dès que votre crème a épaissie et donnez un tour de fouet régulièrement pendant 20 minutes environ pour qu'elle descende en température.
Sortez votre cercle ou moule avec la pâte bien froide et garnissez-le avec la crème à flan.
Lissez à la spatule et enfournez 20 minutes à 210° C puis 10 minutes à 240°C à mi-hauteur. N'enfournez pas trop haut sinon le dessus sera trop coloré.
Laissez refroidir à température ambiante pendant 4 heures environ puis réservez au frais encore 8 heures minimum et enfin décerclez quand il est bien froid.