



n pâtissier

Ingredients

Pâte

180g de beurre
250g de farine
1 oeuf
30g de sucre

Appareil à flan

3 oeufs
2 jaunes d'oeuf
200g de sucre
900g de lait entier
300g de crème liquide entière
100g de maïzena
1 gousse de vanille

Pâte

Dans un grand rcpient mlanger bien la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mlanger jusqu' obtenir une pte homogne.

Filmez la pte et mettre au frais 15min

Etaler la pte et en garnir le moule

Appareil à flan

Prchauffer le four 180C

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter l'intrieur avec la lame d'un couteau pour en extraire la vanille et mettrele tout dans une casserole avec le lait.

Porter le lait bullition.

Battre les oeufs, lesjaunes, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessustout en continuant de mlanger.

Ajouter la crme et remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Verser l'appareil sur la pte et enfourner pour 40 minutes

Laisser au frais au moins 6h avant dgustation.