



n pâtissier

Ingredients

Pâte sucrée

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
1cuillère à café d'arôme vanille
1cuillère à café de poudre de vanille

Pâte sucrée

Dans le bol mettre le beurre et la farine 25s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf et le sucre 12s/vitesse 3

Filmez la pte et mettre au frais 15min

Chemiser le cercle de papier four

Etaler la pte puis la découper la taille du cercle de 20cm pour le fond et le tour

Appareil à flan

Préchauffer le four 180C

Dans le bol mettre tous les ingrédients 10s/vitesse 6

puis 11min/90C/vitesse 4

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