

Flan pâtissier

4 pers | 25 mn | 3 h 30 mn

Les **ingrédients**

- Pour la pâte brisée :
- 150 g de farine
- 75 g de beurre
- 0.25 c à c. de sel
- 2 c à c. de sucre en poudre
- 50 g d'eau
- Pour le flan :
- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 70 g de fécule de maïs
- 15 g de sucre vanillé
- 150 g de crème fraîche liquide
- 600 g de lait entier

La **recette**

Etape 1

Pâte brisée : Ajouter 150 g de farine, 75 g de beurre en morceaux, 1/4 c à café de sel, 2 c à café de sucre en poudre et 50 g d'eau dans le bol. Pétrir. Former une boule avec la pâte. Réserver au réfrigérateur, emballé dans un film plastique pendant 30 min.

Etape 2

Flan : Préchauffer le four à 180°C. Ajouter 3 œufs, 120 g de sucre en poudre, 70 g de fécule de maïs, 15 g de sucre vanillé et 150 g de crème fraîche liquide dans le bol. Mélanger.
Ajouter 600 g de lait entier dans le bol. Faire chauffer 12 min.
Étaler la pâte et foncer un moule de 22 cm de diamètre. Verser la crème refroidie dans le moule garni de pâte puis étaler et lisser la surface du flan avec une spatule. Enfourner pendant 30 min à 180°C. Prolonger la cuisson si le dessus du flan n'est pas assez coloré.
Réserver au frigo pendant 3h. Servir froid.