



LE FLAN... PÂTISSIER



Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 40 minutes

Four : Thermostat 6 (180°C)

- 1 pâte brisée (ou feuilletée)
- 4 œufs
- 1 litre de lait
- 1 gousse de vanille
- 150 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 gr de Maizena
- 2-3 cuillères à soupe de rhum

Étape 1

Préchauffez votre four.
Dans un cul de poule,
fouettez les œufs avec le
sucre et la maïzena.
Faites bouillir le lait avec la
gousse de vanille.



Étape 2



Ajoutez le lait bouillant à la
préparation après avoir retiré
la « peau de lait ».
Faites chauffer quelques
minutes le temps que le
mélange épaississe, puis
versez le rhum.

Étape 3

Étalez la pâte brisée préparée
au préalable dans un plat à
tarte.
Piquez la pâte, puis versez le
mélange.



Étape 4



Enfournez 35 à 40 minutes selon la puissance de votre four.

Surveillez de temps en temps pour que le dessus ne tourne pas trop au noir...

Étape 5

Bon appétit !



D'autres ressources disponibles sur :
<https://www.monnaiedeparis.fr/fr/activites-et-visites/ressources-confinement>