

Tarte au Flan en 2 Temps 3 Mouvements

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- OEUF(S)	3
- LAIT	220 ml
- CREME FRAICHE	120 ml
- SUCRE SEMOULE	3 - 4 c à soupe

Recette:

- Préparez la pâte dans un moule sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Saupoudrez de sucre semoule et façonnez les bords.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites bouillir le mélange lait – crème.
- Dans le même temps, battez les œufs dans un plat creux.
- Versez doucement le lait bouillant sur les œufs en fouettant continuellement.
- Répartissez le tout sur la pâte sucrée.
- Enfournez pendant 35 minutes jusqu'à ce que la tarte prenne couleur.

