

Flan en Tarte

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	150 g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- LAIT	700 ml
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- FARINE	70 g

Recette:

- Préchauffez le four à 150°C.
- Portez le lait avec l'essence de vanille à ébullition.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez le sucre semoule et le sucre vanillé.
- Toujours au fouet, incorporez doucement la farine au mélange.
- Versez le lait en filet dans le plat creux en continuant à fouetter sans arrêt.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte muni de papier sulfurisé. Formez les bords avec le surplus de pâte et piquez le fond avec une fourchette.
- Versez enfin la préparation aux œufs sur la pâte.
- Enfournez pendant 40 – 45 minutes.
- Lorsqu'il reste 3 minutes, saupoudrez de cassonade (avec l'appareil) et augmentez le four à 250°C sur position grill.
- Sortez du four et laissez complètement refroidir avant de démouler.
- Placez au frigo au moins 1 heure avant de servir.

