

Tarte au Flan

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- OEUF(S)	6
- SUCRE SEMOULE	200g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- LAIT	1 dl
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- BEURRE	1 noisette
- FARINE	100g

Recette:

- Préchauffez le four à 150°C.
- Portez lait à ébullition.
- Pendant ce temps, fouettez les œufs avec le sucre semoule et le sucre vanillé. Ajoutez la farine puis versez le lait en filet en fouettant sans arrêt. Réservez.
- Etalez la pâte sur le papier sulfurisé dans un moule à manquer à bords hauts. Piquez le fond avec une fourchette puis versez la préparation de flan.
- Enfournez pour 40 minutes.
- Saupoudrez la surface de cassonade et poursuivez la cuisson encore 3-5 minutes.
- Laissez refroidir au moins 1 heure au frais (1 nuit c'est mieux).
- Servez bien frais.

