DE-480

Millassine ou Tarte au Flan à la Fleur d'Oranger

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	3
- FARINE	130g
- SUCRE SEMOULE	130g
- LAIT	50 cl
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- RHUM	3 c à soupe
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	3 c à soupe
- SEL	1 pincée

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre semoule et la farine. Intégrez-y le Rhum et la fleur d'Oranger.
- Portez ensuite à ébullition le lait avec le sucre vanillé.
- Versez ce lait bouillant sur le mélange aux œufs en fouettant continuellement.
- Répartissez enfin cette pâte dans un moule à tarte préalablement beurré et farinez (ou muni de papier sulfurisé).
- Enfournez pour 30 minutes.
- Après ce temps, sortez la tarte et laissez refroidir avant de démouler (la tarte va se dégonfler en refroidissant).
- Servez froid.