Tarte flan pâtissier à la vanille

Le flan de boulangerie, dense et crémeux, sur une pâte croustillante. Gourmand et très économique.

8 personnes	20 min préparation	45 min cuisson	65 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 pâte brisée sucrée crue
- 750 ml de lait
- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 60 g de maïzena
- 2 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Foncer un moule à tarte avec la pâte et la piquer.
2. Mettre le lait, les œufs, le sucre, la maïzena et la vanille dans le bol.
3. Cuire en épaississant la crème.
   9 min / 90°C / vitesse 4
4. Verser la crème chaude sur la pâte.
5. Cuire 40 minutes à 180°C jusqu'à ce que le dessus soit bien coloré.
6. Laisser refroidir complètement avant de démouler et découper.

Le conseil de Tiha
Attends bien le refroidissement complet : le flan se tient mieux et se coupe proprement.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.