

Flan Pâtissier

Ingrédients

Pour la pâte sablée :

225 g de farine

40 g de sucre en poudre

60 ml d'huile de tournesol

120 ml d'eau



Pour le flan :

70 g de farine

40 g de beurre

100 gr de sucre

4 oeufs

1 c. à s. d'extrait
de vanille

400 ml de lait

Pour la pâte sablée :

Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Ajouter alors l'huile, l'eau. Mélanger et former une boule. Laisser reposer une heure au frais.

Pour le flan :

Faire fondre le beurre.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre. Ajouter les oeufs, préalablement battus en omelette.

Ajouter le beurre fondu et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter alors le lait, petit à petit, en remuant au fur et à mesure.

Terminer en ajoutant la vanille.

Étaler la pâte à tarte. La déposer dans un moule à gâteau à bords hauts.

Verser alors l'appareil à flan sur la pâte et enfourner 25 minutes à 220°.