

Flan Pâtissier

Ingrédients

Pour la pâte sablée :

0,225 kg de farine

4 dag de sucre en poudre

0,060 l d'huile de tournesol

12 cl d'eau



Pour le flan :

70000 mg de farine

400 dg de beurre

1 hg de sucre

4 œufs

1 c. à s. d'extrait
de vanille

0,004 hl 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 œufs, 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°.