FLAN

Ingrédients :

- 1 Rouleau de pâte brisée
- 3 Oeufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de farine
- 1 litre de Lait
- 2 c à s de sucre roux
- Beurre

Préparation :

1. Préchauffez le four th. 5 (150 °C).
2. Portez le lait à ébullition. Dans le même temps, battez les œufs entiers avec le sucre et le sucre vanillé puis ajoutez la farine
3. Versez le lait en filet dans le mélange œufs/sucre en mélangeant au fouet. Réservez.
4. Beurrez un moule à tarte à bords hauts, et chemisez-le de la pâte brisée.
5. Piquez le fond avec une fourchette puis versez la préparation à flan dedans, puis Enfournez pour 50 minutes. Si la pâte colore trop vite, recouvrez la tarte de papier aluminium
6. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez de sucre roux.
7. Sortez la tarte du four et laissez refroidir puis placez au frais pendant au moins une heure avant de servir.