

# Flan Patissier

## Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :55 min

Calories par portion : 503.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 29.172

## Les ingrédients

- 1.0 u Pâte brisée
- 150.0 gr Sucre en poudre
- 80.0 gr Farine de blé
- 20.0 gr Sucre roux
- 1.0 u Sucre vanillé
- 3.0 u Oeuf
- 25.0 cl lait demi écrémé
- 25.0 cl Creme liquide 30pc

Préchauffez le four à 150°C (Th5)

### Préparation du flan

Portez à ébullition le lait. Dans un saladier, fouettez les oeufs entiers avec les sucres puis ajoutez la farine. Enfin, y incorporez : le lait et la crème en filet sans cesser de fouetter. Réservez.

Déroulez la pâte avec le papier de cuisson dans un moule à tarte. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette puis versez y la préparation du flan.

### Cuisson

Enfournez 50 minutes.

En fin de cuisson saupoudrez de sucre roux 2 minutes avant la fin de cuisson,

Laissez refroidir le flan hors du four

et Placez le 1hr au frais avant de le servir.

## **Présentation**

A proposer au goûter.