

FLAN PATISSIER

Recette proposée par CELINE



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6-8 personnes

- PATE BRISEE - 125 g de dés de beurre - 250 g de farine - 80 ml d'eau - 2 CaS de sucre - CREME - 1 l de lait - 4 oeufs - 150 g de sucre - 90 g de maïzena - 1 gousse de vanille

PATE BRISEE

1. Placer tous les ingrédients de la pâte Brisée dans la cuve et lancez le programme PÂTE/GÂTEAU.
2. Enroulez la boule de pâte dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pour au moins 30 minutes

CREME

1. Mettre le lait dans la cuve avec la gousse de vanille fendue et grattée.
2. Lancer le programme EXPERT - 8MIN - VITESSE 5 - 95°; pendant ce temps étalez votre pâte et foncez votre moule
3. Dans la cuve, ajoutez le sucre, la maïzena et les oeufs bien battu. relancez EXPERT - 7MIN - VITESSE 7 - 90°
4. Garnissez votre pâte
5. Enfourez environ 35 minutes

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : CELINE