



à la pistache

Ingredients

Pâte sucrée

180g de beurre
250g de farine
1 oeuf
30g de sucre

Appareil à flan

3 oeufs
2 jaunes d'oeuf
850g de lait entier
100g de maïzena
1 cuillère à café d'arôme de pistache
120g de pâte à pistache
400g de crème liquide entière
150g de sucre

Pâte sucrée

Dans un grand récipient mélanger bien la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Filmez la pâte et mettez au frais 15min

Chemiser le cercle de papier four

Étaler la pâte puis la découper la taille du cercle de 20cm pour le fond et le tour

Appareil à flan

Préchauffer le four 170C.

Porter le lait à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la crème, la pâte pistache, l'arôme pistache et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème paississe.

Verser l'appareil sur la pâte et enfourner pour 40 minutes

Laisser au frais au moins 6h avant dégustation.