



Flan à la framboise et balsamique

Ingredients

Pâte

250g de farine
180g de beurre mou
40g de sucre
1 oeuf

Appareil à flan

700g de purée de framboises
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
120g de sucre
90g de maïzena
400g de crème liquide entière
3cuillères à café de vinaigre balsamique

Pâte

- Pour un cercle de 22cm -

Dans un grand récipient mélanger bien la farine et le beurre, jusqu'à obtenir une préparation sablée

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

Filmez la pâte et mettre au frais 15min

Etaler la pâte et en garnir le cercle

Appareil à flan

Préchauffer le four à 180°C

Faire chauffer ensemble la crème liquide et la purée de framboise

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement

Verser le mélange crème/purée de framboise chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Verser l'appareil sur la pâte et enfourner pour 45 à 50 minutes

Laisser au frais au moins 6h avant dégustation.