



n pâtissier

Ingredients

Pâte sucrée

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

Appareil à flan

3 oeufs
2 jaunes d'oeuf
200g de sucre
900g de lait entier
300g de crème liquide entière
100g de maïzena
1cuillère à café d'arôme vanille
1cuillère à café de poudre de vanille

Pâte sucrée

Dans le bol mettre le beurre et la farine 25s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf et le sucre 12s/vitesse 3

Filmez la pâte et mettre au frais 15min

Chemiser le cercle de papier à four

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

Appareil à flan

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre tous les ingrédients 10s/vitesse 6

puis 11min/90°C/vitesse 4

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