



Mon flan parisien

Ingrédients:

- 1 pâte sablée (je l'ai acheté toute faite)
- 90 g de poudre impérial (il s'agit de la poudre pour faire de la crème pâtissière)
- 1 litre de lait
- 1 oeuf entier
- 150 g de sucre

Préparation:

Préchauffez votre four à feu moyen (TH6)

Portez à ébullition 3/4 l de lait mélangé à 150 g de sucre.

Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez au fouet, 90 g de poudre pour crème pâtissière, l'oeuf entier et 1/4 l de lait froid.

Versez ce mélange dans le lait bouillant et laissez épaissir sans cesser de remuer (environ 2 mn).

Mettez votre pâte sablée dans un moule à tarte (le mien est en silicone) et ensuite versez dessus la crème pâtissière.

Mettez au four pendant 15 à 20 mn, jusqu'à ce que le flan soit bien doré sur le dessus.

Bon appétit !