

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

## ~~ Flan Pâtissier ~~



1 pâte feuilletée ou brisée

1 litre de lait

180 grs de sucre

120 grs de maïzena

2 œufs entiers+1 jaune

1 cuil a café d extrait de vanille

100 grs de raisins secs trempés dans le rhum ou le lait

Garnir un moule à manquer de la pâte feuilletée ou brisée

Piquez le fond de pâte avec une fourchette

Faire bouillir le litre de lait moins un verre que vous réservez  
avec les 180 grs de sucre

Pendant ce temps battre ensemble le verre de lait avec la  
maïzena puis les œufs et l'extrait de vanille

Lorsque le lait et le sucre sont bouillants, verser tout  
doucement sur le mélange précédant tout en battant le tout au  
fouet

Remettre la casserole sur le feu et cuire encore un peu la  
préparation tout en tournant avec une cuillère en bois, jusqu'à  
ce qu'elle devienne bien épaisse et ajouter les raisins secs  
égouttés

Verser le tout sur la pâte

Mettre au four préchauffé th6 (180°) pendant 35 à 40

Surveiller la fin de la cuisson