

Flan parisien



Pour 6 Personne(s)

Ingédients

- 500 g de pâte brisée
- 6 oeufs
- 200 g de sucre
- 1 sachet et demi de sucre vanillé
- 1 l de lait
- 80 g de farine
- 2 c. à soupe de sucre roux
- beurre (pour le moule)

Préparation

Préchauffez le four th.5 (150°).

Portez le lait à ébullition. Pendant ce temps, fouettez les oeufs entiers avec le sucre et le sucre vanillé puis ajoutez la farine.

Versez le lait en filet dans le mélange oeufs/sucres tout en continuant de fouetter. Réservez.

Etalez la pâte sur un plan de travail fariné en lui laissant une certaine épaisseur. Garnissez-en un moule à tarte à bords hauts beurré. Piquez le fond avec une fourchette puis versez la préparation à flan dedans.

Enfournez et faites cuire 50 min. Si la pâte colore trop vite, recouvrez la tarte de papier aluminium.

5 minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez de sucre roux.

Sortez la tarte du four et laissez refroidir. Puis placez au frais pendant au moins une heure avant de servir.