

## Tarte au flan

Pour 6 personnes.

250 g de pâte feuilletée, 3 jaunes d'œufs, 3 œufs entiers, 3/4 de litre de lait, un bâton de vanille, 175 g de sucre semoule, une c à café de Maïzena, une c à dessert de farine, une petite pincée de sel.

Préparation : 20 mn, cuisson : 25 mn.

Rouler la pâte en une abaisse et en foncer un moule à tarte à bord haut. Couvrir avec un papier parchemin et remplir avec des haricots ou des pois secs. Faire cuire à four chaud pendant 8 à 10 mn.

Pendant ce temps, faire bouillir le lait avec le bâton de vanille et le sel. Travailler dans une terrine les œufs entiers et les jaunes avec le sucre, la farine et la Maïzena. Verser le lait bouillant dans cette préparation en remuant sans arrêt avec une cuiller en bois.

Retirer les haricots et le papier du fond de pâte. Remplir la tarte avec l'appareil à flan et terminer la cuisson au four moyen.

Pour vérifier la cuisson, piquer une aiguille dans la tarte : elle doit en sortir sèche.

Retourner la tarte sur une grille pour la sortir du moule. Servir froid.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.