Tarte au flan

Ingrédients :

1 abaisse de pâte feuilletée
3 oeufs
150 grammes de sucre (2 x 75 grammes)
70 grammes de maïzena
2 c. à café d'extrait de vanille liquide
7,5 dl de lait

Préparation :

1) Fouetter les oeufs avec 75 grammes de sucre sans les blanchir
2) Ajouter la maïzena, et l'extrait de vanille
3) Porter à ébullition le lait avec 75 grammes de sucre
4) Verser le lait sur les oeufs, mélanger, remettre à chauffer dans la casserole à feu moyen
5) Dés que la crème épaissit, retirer du feu, mettre dans un plat et laisser refroidir (poser un film en contact avec la crème pour qu'elle ne durcisse pas à la surface)
6) Mettre l'abaisse dans un moule avec un papier cuisson, piquer le fond
7) Verser la crème refroidie sur la pâte, lisser
8) Cuire au four préchauffer à 210 degrés 20 minutes, puis 10 minutes à 240 degrés (éventuellement passer sous le grill quelques secondes si la surface n'est pas assez colorée)