

TARTE AU FLAN

RECETTE N°3279

NOTATION

- Prix : 7/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 5/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 40 g de fine farine
- 1/2 de lait
- 65 g de sucre
- la vanille
- 1 oeuf entier

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- tourtière
- casserole
- fouet

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Dans une tourtière garnie de pâte brisée délayer 40 g de fine farine avec un peu de la froid prélevé sur un 1/2 de lait avant de le faire bouillir avec 65 g de sucre et la vanille.
02. Joindre 1 oeuf entier.
03. Bien fouetter.
04. Verser le lait bouillant sur le mélange.
05. Cuire au four dans la pâte.

NOTES PERSONNELLES
