

LE FLANPATISSIER

Un grand classique du goûté ! Et si simple à faire !



Ingrédients :

1 pâte brisée maison bien sûr
1 l de lait
170 g de sucre
100 g de poudre impériale (ou maïzena + vanille)
2 œufs + 1 jaune

Petits plus : Pour varier, ajoutez des fruits frais, au sirop ou sec (raisins, fraises, abricots, pruneaux ...)

Astuce : Si vous souhaitez des pépites de chocolat à la crème (*chaude*), faites le en couches (*une couche de crème, des pépites, 1 autre couche de crème et des pépites*)

A savoir : Le moule à manquer permet un flan plus épais que le moule à tarte. J'utilise le moule à part ou le moule carré tablette.

Préchauffer le four à 200°

Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler 12 mn à 90° vit 4

Verser dans le moule foncé avec la pâte brisée.

Mettre au four pour 35 à 40 mn.

De plus,, le fait maison est écologique (pas d'emballage et pas de transport), bio ou pas (c'est à vous de choisir vos ingrédients, mais ils seront sans colorant et sans conservateur), et économique (faites le calcul, ça vaut vraiment de coup)

C'est donc bon pour vos enfants et pour la planète !