



## à la pistache

### Ingredients

#### Pâte sucrée

180g de beurre

250g de farine

1 oeuf

30g de sucre

#### Appareil à flan

3 oeufs

2 jaunes d'oeuf

150g de sucre

850g de lait entier

120g de pâte à pistache

1 cuillère à café d'arôme de pistache

300g de crème liquide entière

100g de maïzena

### Pâte sucrée

Dans le bol mettre le beurre et la farine 25s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf et le sucre 12s/vitesse 3

Filmez la pâte et mettre au frais 15min

Chemiser le cercle de papier à four

Etaler la pâte puis la découper à la taille du cercle de 20cm pour le fond et le tour

### Appareil à flan

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre tous les ingrédients 10s/vitesse 6

puis 10min/90°C/vitesse 4

Verser l'appareil sur la pâte et enfourner pour 40 minutes