



## 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  
850g de lait entier  
100g de maïzena  
1 cuillère à café d'arôme de pistache  
120g de pâte à pistache  
400g de crème liquide entière  
150g de sucre

### Pâte sucrée

Dans un grand récipient mélanger bien la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

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.

Porter le lait à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la crème, la pâte à pistache, l'arôme pistache et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

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

Laisser au frais au moins 6h avant dégustation.