



## n pâtissier

### Ingredients

#### Pâte sucrée

180g de beurre

250g de farine

1 oeuf

30g de sucre

#### Appareil à flan

3 oeufs

2 jaunes d'oeuf

200g de sucre

900g de lait entier

300g de crème liquide entière

100g de maïzena

1 cuillère à café d'arôme vanille

1 cuillère à café de poudre de vanille

### 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 180°C

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

puis 11min/90°C/vitesse 4

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