



## Flan Pâtissier

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1 flan pâtissier de 25 cm de diamètre

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 mn à 200°



### Ingrédients :

- 1 Pâte Brisée ([voir recette sur le site](#))
- 930 gr de Crème Pâtissière ferme ([voir recette sur le site](#))

### Préparation :

1. Étaler la pâte brisée dans un moule à gâteau (25 cm) ; la pâte doit monter jusqu'en haut.  
Ne pas oublier de mettre de la semoule fine
2. Verser la crème pâtissière sur la pâte brisée ; il doit rester 2 cm de pâte en haut, pas moins car le flan gonflera avec la cuisson
3. Cuire 20 minutes à 200°