

FLAN PÂTISSIER



Les ingrédients :

Pour la pâte

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 oeuf
- 250 g de farine
- 1 pincée de levure chimique

Pour le flan

- 140 g de maïzena
 - 280 g de sucre
 - 6 oeufs
 - 30 cl de crème liquide
 - 120 cl de lait
 - 1 gousse de vanille
-

La recette:

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et les herbes de Provence.

Ajoutez ensuite le beurre coupé en dés et pétrissez rapidement du bout des doigts 2 à 3 minutes.

Versez ensuite l'eau petit à petit, jusqu'à former une boule homogène (vous n'aurez peut-être pas besoin de toute l'eau).

Laissez reposer 1 heure au frais.

Sortez la pâte du réfrigérateur et préchauffez votre four à 180°C.

Coupez les tomates cerises en deux et faites de fines lamelles avec le comté.

Étalez la pâte, mettez-la dans un moule à tarte et piquez-la avec une fourchette.

Recouvrez le fond d'une fine couche de moutarde puis étalez le comté par dessus.

Disposez les tomates cerises en alternant les jaunes et les rouges.

Parsemez d'herbes de Provence puis enfournez environ 30 minutes.

A déguster chaud ou froid avec une salade.