

Petits flans à la framboise



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 8 personnes :

- 120 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 60 g de farine Impérial
- 75 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- ½ litre de lait
- une vingtaine de framboises surgelées

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre fondu et la pincée de sel avec 2 cuillères à soupe d'eau tiède. Bien malaxer, former une boule et étaler finement sur un plan de travail fariné. Former des cercles avec un emporte-pièce et disposer dans des empreintes en silicone.

3. Dans un saladier, mélanger la farine Impérial avec 150 ml de lait froid et l'œuf entier. Dans une casserole, faire bouillir le lait restant avec le sucre en poudre. Ajouter le mélange lait/œuf/farine Impérial, et bien mélanger pendant 2 minutes, sur feu moyen.

4. Placer une à deux framboises dans chaque empreinte, recouvrir de crème pâtissière. Faire cuire au four pendant 15 à 20 minutes : le dessus du flan doit être doré. Servir froid.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniacuisine.canalblog.com>