

# FLAN PARISIEN A LA CREME.

## INGREDIENTS

375g de farine



150 g de beurre



100 g de sucre + 2 cuillerées à soupe de sucre



1 verre d'eau



1/2 litre de lait



2 oeufs



1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger



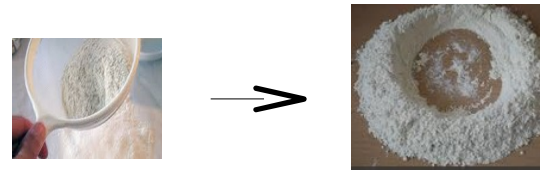
2 sachets de sucre vanillé



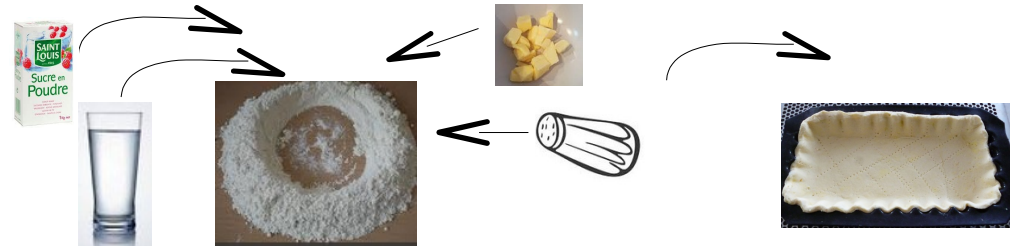
1 cuillère à café de sel fin



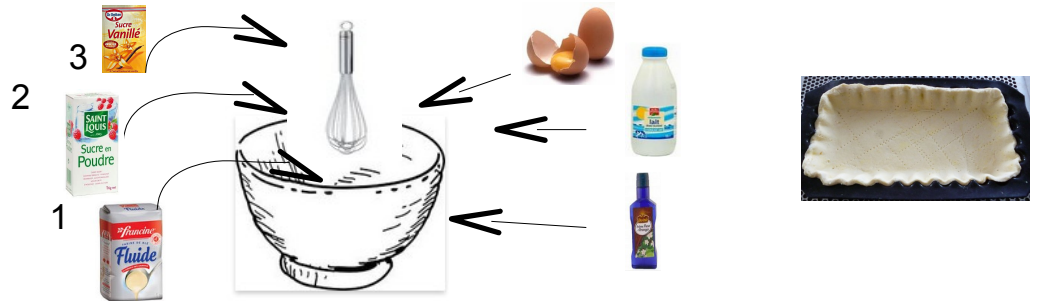
1. Tamise 300 g farine sur le plan de travail. Forme un puits dans la farine.



2. Mets 150 g beurre coupé en petits morceaux dans le puits ; Effrite du bout des doigts ; ajoute l'eau, le sel et 2 cuillères à soupe de sucre dans le puits et pétris pour former une boule. Etale la pâte dans le moule beurré.



3. Mélange dans un bol 75g de farine, 100g de sucre et le sucre vanillé. Fais un puits, puis ajoute les oeufs entiers et délaye avec le lait. Parfume avec l'eau de fleur d'oranger.



4. Verse la crème dans le moule et mets au four 40 minutes à 240 ° C.

