**Tarte au flan vanillé**



**INGREDIENTS :**

1 pâte sablée
1L de lait
170g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
110g de maïzena
10g de farine
2 œufs entiers + 1 jaune
1 gousse de vanille

**PREPARATION :**

Piquer la pâte à la fourchette. La déposer dans un moule à tarte, la recouvrir de papier sulfurisé et de haricots secs. La précuire à 180° pendant une dizaine de minutes.
Dans une casserole verser les sucres et le litre de lait moins un verre. Fendre la gousse de vanille, gratter les graines et les déposer dans le lait. Faire bouillir.
Mélanger le verre de lait avec les œufs, la maïzena et la farine. Bien mélanger pour éviter les grumeaux.
Lorsque le lait est bouillant y verser la préparation œufs-farine petit à petit en mélangeant sans cesse hors du feu.
Remettre la casserole sur le feu doux en mélangeant sans cesse pour que le mélange épaississe.
Verser sur la pâte précuite.
Enfourner à 180° pendant environ 35 minutes.