

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

[Télécharger la recette](#)

Pour 6/8 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 40 minutes
Repos 30 minutes

Préparation

Préchauffez le four à 180°(th.6)
Disposez la pâte à tarte avec son papier de cuisson dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre.
Piquez légèrement le fond avec une fourchette.
Mélangez le lait et la crème fraîche dans un saladier.
Mélangez dans un autre saladier les oeufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé, puis ajoutez la farine en pluie et enfin versez peu à peu le lait et la crème.
Versez le mélange crémeux sur le fond de tarte.
Mettez au four environ 40 minutes

commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Cette recette est dans la collection "Atlas"
Gaspard et Léonie " les petits gourmands en cuisine "
Contrairement à ce qui est précisé dans la recette " Atlas " j'achète ma pâte toute prête.

Ajouter un commentaire



LA TARTE AU FLAN



Ingrédients

1 pâte à tarte feuilletée
50 g de farine
2 sachets de
sucre vanillé
50 cl de lait entier
20 cl de crème
fraîche épaisse
3 oeufs
80 g de sucre en poudre

