

## Flan maraichin

### Pour 6 personnes

#### Pour la croûte :

400 g de farine  
1 pincée de sel  
2 œufs  
150 g de beurre ramolli  
1 sac de haricots secs

#### Pour la garniture :

1 l de lait  
5 bâtons de cannelle  
400 g de sucre semoula  
8 œufs



- Tamisez la farine. Faites un puits au centre et mettez-y le sel, les œufs et le beurre coupé en petits morceaux. Ajoutez 12 cl d'eau et mélangez le tout du bout des doigts. Roulez la pâte en boule et laissez-la reposer 1h. Préchauffez le four (th 6 – 180°C).
- Abaissez la pâte sur 3 mm d'épaisseur et foncez un moule à flan. Piquez le fond de la croûte à la fourchette. Recouvrez-le avec du papier sulfurisé et garnissez de haricots secs. Faites précuire pendant 15 min.
- Faites bouillir 1 l de lait. Une fois à ébullition, coupez le feu et faites infuser la cannelle de 20 à 30 min.
- Cassez les œufs. Battez-les avec le sucre. Mélangez avec le lait tiède. Retirez les bâtons de cannelle et passez au chinois. Remplissez la coque avec l'appareil (le mélange des ingrédients). Glissez le gâteau au four (th 6/7 – 200°C) pendant 25 à 30 min. Laissez refroidir le flan et démoulez avant de servir.

**Bon appétit !**