

# Flan patissier à la rhubarbe

---



---

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 30-40 minutes

## **Ingrédients :**

- 1 pâte brisée
- 4 oeufs
- 1 litre de lait
- 150g de sucre
- 90g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 300g de rhubarbe
- 1 sachet de sucre vanillé

## **Préparation :**

1. Préparer la rhubarbe en pelant ses brins et la couper en tronçon

## Flan patissier à la rhubarbe

---

2. Faire dégorger la rhubarbe en mettant les tronçons dans un saladier, saupoudrer d'un sachet de sucre vanillé, mélanger et réserver
3. Préchauffer le four à 200°C
4. Préparation de la crème patissière :
  - a. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille préalablement fendu dans sa longueur
  - b. Blanchir les oeufs et le sucre
  - c. Ajouter la farine
  - d. Mélanger de façon homogène la préparation
  - e. Hors du feu, ajouter le lait bouillant (en retirant la gousse de vanille) sur la préparation
  - f. Cuire à feu doux sans cesser de remuer pendant 1 à 2 minutes
5. Ajouter les morceaux de rhubarbe
6. Mettre la pâte brisée dans le moule et la piquer
7. Y verser la préparation et lisser la surface
8. Cuire pendant 30 à 40 minutes

Vous pouvez également napper le flan avec de la confiture de rhubarbe pour le rendre encore meilleur.