

Flan sucré à la Musquée



Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 1 heure environ

Ingrédients pour 8 personnes :

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 1 verre d'eau
- 600 gr de Musquée
- 3 oeufs
- 2 verres de sucre
- 2 verres de farine
- 1 verre de lait
- 75 gr de beurre
- 2 paquets de sucre vanillé

Préparation :

1. Préparer une pâte brisée avec la farine, le beurre, le sel et l'eau
2. Eplucher la Musquée, en retirer les pépins et la couper en dés
3. Mettre les dés dans une casserole avec de l'eau salée. Egoutter et mixer pour obtenir une purée
4. Préchauffer le four à 200°C
5. Dans un saladier, mélanger les oeufs, le sucre et le sucre vanillé
6. Ajouter la farine, le lait, le beurre fondu, et enfin la purée de Musquée
7. Beurrer un moule assez grand, y étaler la pâte brisée et verser la préparation
8. Enfourner 50 à 60 minutes