









Flan pâtissier aux fruits rouges


Il me faut :  un rouleau de pâte brisée toute prête,
100g  + 2 cuillères   sucre, 4 œufs 
du lait concentré non sucré  300g de fruits rouges ,
50 g de farine , une demi-cuillère à café d'extrait de vanille
liquide  un plat à tarte , un four  un saladier 
 un fouet.

Je fais le flan pâtissier :

- 1) Je chauffe le four  à 210°
- 2) Dans le saladier, je mélange  +  + 
- 3)    je verse le lait petit à petit en mélangeant

4) Je mets la pâte dans le plat 

5) Je verse le mélange sur la pâte 

6) Je verse les fraises et les framboises après les avoir lavées, 

enlever les queues et je coupe en morceaux

7) Mettre les deux cuillères de sucre sur le flan 

8) Mettre au four 30 minutes 