 **Flan Pâtissier**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/08/Flan-p%C3%A2tissier-aout-2009-077-copie.jpg) **Pour 8 Croquant-Gourmands :**

**Pâte brisée :  
- 220 g de farine  
- 20 g de sucre   
- 110 g de beurre   
- 60 g d'eau  
- 1 pincée de sel**  
**Garniture :  
- 1 litre de lait (¼ + ¾)  
- 120 g de préparation Imperial pour crème pâtissière et flan pâtissier  
- 1 œuf entier  
- 180 g de sucre  
- ½ càc de vanille en poudre**  
**Glaçage :  
- 5 càs de confiture d'abricot (sans morceaux)  
- 1 feuille de gélatine**

**1 moule à manqué de 22 cm   
Préchauffer le four à 180°.**

**La Pâte brisée :** Préparer la pâte suivant la [**recette de base**](http://avecmichele.canalblog.com/tag/5-7)**.**   
Foncer le moule, piquer la pâte à la fourchette et garder au frais pendant la préparation de la garniture.

**La Garniture :**  
Mélanger dans une casserole le sucre et ¾ de litre de lait. Porter à ébullition.  
Mettre dans un saladier, la poudre de flan, l'œuf et la vanille. Délayer avec ¼ de litre de lait froid.  
Verser ce mélange dans le lait bouillant et laisser épaissir sur feu doux pendant environ 2 minutes sans cesser de remuer. Verser la préparation sur la pâte brisée.  
Mettre au four pendant environ 40 minutes. Sortir du four et laisser refroidir. Démouler.

**Le Glaçage :**

* Mettre la feuille de gélatine à tremper dans de l'eau froide.
* Faire chauffer la confiture d'abricot pour la liquéfier.
* Incorporer la gélatine et bien remuer pour la faire fondre.
* Verser sur le dessus du flan et laisser prendre au réfrigérateur.