 **Flan à la Frangipane**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/10/Flan-%C3%A0-la-frangipane-octobre-2009-033-copie.jpg) **Pour 6-8 Croquant-Gourmands :  
La Pâte :  
- 250 g de farine- 60 g de poudre d'amandes- 150 g de beurre  
- 1 œuf- 60 g de sucre vanillé  
Le Flan :  
- 1 l de lait- 120 g de poudre Impérial- 1 œuf- 150 g de sucre en poudre  
- 50 g de poudre d'amandes- ½ càc d'extrait d'amande amère  
- 3 càs de miel- 1 feuille de gélatine  
1 moule à manqué de 22 cm de diamètre   
Préchauffer le four à 180°.**

**La Pâte :**

Préparer la pâte sablée suivant la recette de base.  
Chemiser le moule à manqué. Le piquer, le couvrir et réserver au frais le temps de préparer le flan.

**Le Flan :**

Mettre dans une casserole, ¾ de litre de lait avec le sucre et porter à ébullition.  
Mélanger le lait restant avec la poudre Impérial, la poudre d'amandes, l'œuf et l'extrait d'amande amère.  
Verser le lait bouillant sur ce mélange et bien mélanger.  
Remettre sur feu doux et remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.  
Verser la crème dans le moule chemisé de pâte et mettre au four pendant environ 40 mn.  
Laisser refroidir dans le moule.  
Démouler.  
J'ai alors enlevé la pellicule qui s'était formée sur le dessus.  
Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Diluer le miel dans 6 càs d'eau et porter sur le feu pour bien le dissoudre.  
Lorsque le mélange est chaud et bien homogène, ajouter la gélatine bien essorée et l'incorporer parfaitement.  
Verser ce glaçage sur le flan.  
Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.  
Sortir le flan 30 mn avant de le déguster.