

**Flan pâtissier framboises-citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/08/flan-patissier-framboises-citron-p1190466-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La** [**pâte brisée**](https://recettes.de/pate-brisee) **:   
- 250 g de farine**  
**- 25 g de sucre en poudre**  
**- ½ càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 125 g de beurre**  
**- 70 g d'eau**

**1 cercle à gâteau de 24 cm de Ø**

Vous la ferez avec les ingrédients donnés suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
J'ai juste mélangé un peu de sucre et la poudre de vanille avec la farine.  
Étaler la pâte.  
Foncer le moule, le couvrir et le laisser en attente au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :  
- 1 litre de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **½ écrémé**  
**- 100 g de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**  
**- 3 œufs**  
**- 180 g de sucre**  
**- 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 40 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 350 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(surgelées pour moi)**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Râper finement le zeste d'un citron.  
Exprimer le jus d'un citron et demi.  
Mélanger dans un saladier la Maïzena ® avec 100 ml de lait.  
Ajouter les œufs et bien mélanger.  
Ajouter le jus de citron.  
Porter à ébullition le reste du lait avec le sucre et le zeste de citron.  
Verser le liquide bouillant sur la crème aux œufs en mélangeant bien.  
Reverser la préparation dans la casserole et faire chauffer en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la crème commence à épaissir ([http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png), ça va très vite).  
Retirer immédiatement de la chaleur et laisser tiédir.  
Saupoudrer le fond de tarte d'amandes en poudre.  
Disposer les framboises (encore gelées pour moi).  
Verser la crème tiède dans le fond de tarte.  
Lisser la surface à la spatule.  
Enfourner pour 50 minutes environ jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.  
Déposer le gâteau sur une grille et le laisser tiédir avant de retirer délicatement le cercle.  
Mettre au frais et le sortir un petit moment avant de le servir pour qu'il ne soit pas glacé.