 **Flan Pâtissier**

 **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.