



## Flan pâtissier à la pistache façon marbré

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une originalité efficace et à réaliser de toute urgence. A condition d'aimer la pistache.

### Ingrédients:

- 400g de [pâte feuilletée](#)
- 700g de lait entier
- 300g de crème liquide
- 200g de sucre en poudre
- 5 jaunes d'œufs
- 5 œufs entiers
- 120g de maïzena
- 100g de pâte à pistache
- colorant vert ( facultatif )
- 1 gousse de vanille ( facultatif )

### Réalisation:



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

Foncer un fond de tarte avec **une pâte feuilletée** dans un moule assez haut ( **de type moule à génoise**). Piquer la pâte pour éviter qu'elle gonfle de trop puis mettre au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Mettre le **lait entier** dans une casserole avec **une gousse de vanille** et porter à ébullition. Pendant ce temps blanchir les jaunes d'œufs, les œufs entiers avec le sucre en poudre. Ajouter la maïzena et bien mélanger. Verser dessus ce mélange le **lait bouillant en prenant soin d'ôter la gousse de vanille**. Bien mélanger puis verser dans la casserole pour cuire sur feu doux jusqu'à épaissement de la crème. **Diviser la crème** dans deux récipients. Dans un des deux récipients, ajouter la pâte à pistache et bien mélanger. **Verser les deux crèmes dans le fond de tarte et réalisant un marbrage**. Égaliser et **cuire au four chaud 180°C** pendant 45 minutes. **Laisser refroidir** avant sa dégustation.

