**Tarte flan aux cranberries**

**Préparation**

**Cadre rectangulaire extensible de 27 cm de long et 18 cm de large**

**Pour 8/10 personnes**

**Ingrédients pour la pâte**

200 g de farine

100 g de beurre

1 pincée de sel

**Ingrédients pour la crème**

150 g de sucre en poudre

110 g de farine tamisée

4 œufs

1litre de lait entier

1 citron

**Compotée de cranberries**

200 g de cranberries +55 ml d’eau + 1 jus de citron + 50 g de sucre en poudre)

**Préparation de la pâte :** Pour cela mélanger intimement la farine, le beurre et le sel.

. Foncer (recouvrir) un cadre ou cercle métallique préalablement beurré avec cette pâte et laisser en attente.

**Compotée de cranberries :** Mettre les cranberries dans une casserole avec le jus de citron, l’eau et les 50 g de sucre. Porter à ébullition puis laisser à frémissement pendant 4 à 5 min jusqu’à que cela fasse un sirop et laisser refroidir.

**Préparation de la crème :** Dans une casserole, fouetter les œufs avec le sucre puis verser la farine tamisée et au fur et à mesure le lait. Ajouter le zeste de citron et faire épaissir à feu moyen toujours en remuant sans discontinuer, jusqu’à obtention d’une texture de crème pâtissière, retirer la casserole du feu. Incorporer les cranberries avec le sirop rendu. Mélanger.

Recouvrir votre fond de pâte avec la crème aux cranberries et enfourner à four préchauffé à 180° C (th: 6) pendant 45à 50 minutes.

A déguster bien froid.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**