

Flan pâtissier au grué de cacao

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande ou de noisette
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 250g de lait entier
- 250g de crème liquide entière
- 100g de grué de cacao
- 3 jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 160g de sucre de canne
- 40g de maïzena
- 20g de farine
- 30g de beurre

Préparation

1. Ajoutez l'œuf, mélangez, puis terminez avec la farine et la maïzena, sans trop travailler la pâte.
2. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 1h30.
3. Ensuite, étalez la pâte, foncez votre cercle (le mien fait 18cm sur 6cm de hauteur) préalablement beurré, et remettez-la au réfrigérateur.
4. Crème au grué de cacao : de lait entier de crème liquide entière de grué de cacao 3 jaunes d'œufs 1 œuf de sucre de canne de maïzena de farine Environ de lait entier Environ de crème liquide entière de beurre Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème avec le grué.
5. Filmez la casserole et laissez infuser au moins 2 heures (j'ai laissé une nuit).
6. Ensuite, filtrez le liquide & pesez-le.
7. Ajoutez le poids qu'il manque pour atteindre , moitié lait, moitié crème (si vous pesez , ajoutez de crème et de lait par exemple).
8. Faites chauffer le mélange.
9. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs, l'œuf et le sucre.
10. Ajoutez la maïzena et la farine, mélangez à nouveau.
11. Versez le liquide chaud sur les œufs en mélangeant bien, reversez le tout dans la casserole, puis faites épaissir à feu moyen.
12. Hors du feu ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, mélangez bien, puis versez sur la pâte sucrée.
13. Enfournes dans le four préchauffé à 180°C pour 25 minutes de cuisson, puis laissez refroidir.
14. Décorez avec du chocolat et du grué selon vos envies puis régalez-vous !