

Flan pâtissier vanille & myrtille

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 400g de lait
- 400g de crème
- 44g de maïzena
- 8g de farine T45
- 1 gousse de vanille
- 125g de sucre
- 250g de myrtilles environ (+ quelques-unes pour la déco si souhaité)

Préparation

1. J'ai utilisé la vanille Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'œuf puis la farine et la maïzena.
3. Mélangez rapidement pour avoir une boule homogène, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
4. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur.
5. Foncez un cercle de 18cm de diamètre sur 6cm de hauteur.
6. Mettez-la au réfrigérateur au moins 1 heure, ou au congélateur au moins 30 minutes.
7. La crème : de lait de crème de maïzena de farine T45 ousse de vanille de sucre Mélangez le lait, la crème, et les grains de la gousse de vanille grattée et laissez infuser à froid pendant minimum 1h, si possible 24h.
8. Ensuite, mélangez la maïzena et la farine, puis ajoutez un peu du mélange lait/crème.
9. Reversez le tout dans une casserole et faites cuire comme une crème pâtissière en fouettant constamment.
10. Après cuisson, faites refroidir la crème en remuant régulièrement.
11. Quand la vapeur a fini e s'échapper de la crème, ajoutez le sucre et mélangez bien.
12. Ensuite, faites refroidir la crème.
13. La cuisson : de myrtilles environ (+ quelques-unes pour la déco si souhaité) Versez la crème et les myrtilles dans le fond de tarte en alternant pour que les myrtilles soient bien réparties dans la crème.
14. Enfournez dans le four préchauffé à 175°C pour 1 heure de cuisson.
15. Ensuite, laissez refroidir totalement avant de démouler, décorez avec quelques myrtilles et régalez-vous !