

# Flan pâtissier marbré vanille & café

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
- 1 gousse de vanille
- 400g de crème liquide
- 400g de lait entier
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œufs
- 150g de sucre de canne
- 60g de maïzena

## Préparation

1. : J'ai utilisé l'extrait de café & la vanille de Madagascar Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (lien affilié).
2. Ajoutez l'œuf.
3. Terminez en incorporant la farine et la maïzena, sans trop travailler la pâte.
4. Laissez la pâte reposer au minimum 1 heure au réfrigérateur, puis étalez-la et foncez un cercle beurré de 18cm de diamètre et 6cm de hauteur.
5. Remettez le fond de tarte au réfrigérateur ou encore au congélateur pendant au moins 2 heures.
6. Ensuite, piquez la pâte avec une fourchette et précuisez-la dans le four préchauffé à 170°C pendant 20 minutes.
7. Crèmes vanille & café : gousse de vanille de crème liquide de lait entier 1 œuf 3 jaunes d'œufs de sucre de canne de maïzena Extrait de café (quantité à ajuster selon l'extrait utilisé et vos goûts) Faites chauffer le lait et la crème avec les grains de la gousse de vanille.
8. Pendant ce temps, fouettez l'œuf, les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena.
9. Versez le liquide chaud sur les œufs en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen en fouettant constamment jusqu'à épaississement.
10. Hors du feu, séparez la crème en deux parties égales ou non ; selon vos goûts vous pouvez faire moitié vanille/moitié café, ou bien 1/3 et 2/3 ou autre.
11. Dans une des deux parties, ajoutez de l'extrait de café (ou à défaut du café soluble) jusqu'à avoir le goût souhaité.
12. Filmez les deux crèmes au contact et laissez-les refroidir.
13. Quand les crèmes sont tièdes, versez-es en alternance dans le fond de tarte précuit pour obtenir un effet marbré.
14. Cuisson : Préchauffez le four à 200°C, puis enfournez le flan pour 15 à 20 minutes de cuisson, selon si vous voulez le flan plus ou moins crémeux.
15. Laissez-le refroidir totalement avant de le démouler et de vous régaler !