

Flan pâtissier au citron

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
- 135g de jus de citron
- 115g de lait entier
- 150g de crème liquide entière
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 85g de sucre de canne
- 30g de maïzena
- 15g de beurre

Préparation

1. : J'ai utilisé la poudre d'amandes Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Ajoutez l'œuf, émulsionnez puis incorporez la farine et la maïzena sans trop travailler la pâte.
3. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 3 heures.
4. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur maximum puis foncez votre cercle beurré.
5. Crème au citron : de jus de citron Les zestes de 2 citrons de lait entier de crème liquide entière 1 œuf 1 jaune d'œuf de sucre de canne de maïzena de beurre Fouettez l'œuf et le jaune d'œuf avec le sucre, puis ajoutez la maïzena et enfin le jus et les zestes de citron.
6. En parallèle faites chauffer le lait et la crème, puis versez ce mélange sur les œufs en fouettant bien.
7. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen en mélangeant sans arrêt.
8. Ensuite, versez la crème dans la pâte sucrée.
9. Enfournes dans le four préchauffé à 200°C pendant 20 à 25 minutes.
10. Laissez refroidir totalement avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com