

Flan pâtissier revisité pistache & framboise (2ème du concours Fou de Pâtisserie)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 25 g de maïzena
- 90 g de sucre glace
- 20 g de poudre de pistache
- 20g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 200 g de farine T55
- 50g d'œuf
- 8g de Maïzena
- 70g de sucre glace
- 8g de rhum
- 45g d'œufs entiers
- 60g de beurre doux
- 35g de sucre
- 4g de pectine NH
- 135 g de sucre en poudre
- 60 g de maïzena
- 250g de crème liquide entière
- 500g de lait entier
- 5 cuillères à café de pâte de pistache

Préparation

1. Il y a quelques semaines, le magazine Fou de Pâtisserie avait proposé un nouveau concours : la revisite du flan pâtissier, et j'ai été très contente d'apprendre que ma version était arrivée deuxième de leur classement :-) Je vous propose donc cette recette, assez simple à réaliser, composée d'une pâte sucrée à la pistache, d'une crème de pistache, d'une compotée de framboise, et bien sûr d'un flan à la pistache !
2. Travailler le beurre jusqu'à le rendre pommade ; à part, mélanger la poudre d'amande, la poudre de pistache, la maïzena, le sel, le sucre glace.
3. Incorporer le tout au beurre et bien mélanger.
4. Battre l'œuf à part.
5. Ensuite, ajouter à l'appareil 1/3 de la quantité d'œuf et 1/3 de la farine.
6. Mélanger le tout, et recommencer deux fois l'opération.
7. Réserver la pâte au frais dans du film transparent pendant au minimum 4h, ou même une nuit si possible.
8. Travailler le beurre pommade, puis incorporer le sucre glace, la poudre de pistache, et la maïzena à l'aide d'une maryse.
9. Ajouter alors les œufs petit à petit et finir en incorporant le rhum, sans fouetter pour éviter l'ajout d'air à la préparation (sinon la crème va gonfler à la cuisson).
10. Après le repos de la pâte sucrée, l'étaler et foncer un cercle à pâtisserie de 24cm.
11. Verser la crème de pistache par-dessus, puis enfourner dans le four préchauffé à 175°C pendant 20 à 25 minutes.
12. Faire bouillir la purée de framboises.
13. A part, mélanger le sucre et la pectine.
14. Une fois que la purée bout, y ajouter le sucre et la pectine.

15. Reporter à ébullition puis retirer du feu et réserver jusqu'au montage.
16. Faire bouillir le lait avec la pâte de pistache, la moitié de la crème liquide et la moitié du sucre.
17. A part, fouetter les œufs avec la maïzena et le reste du sucre, puis ajouter le reste de crème liquide.
18. Verser alors petit à petit le mélange chaud sur les œufs en fouettant bien, puis remettre le tout dans la casserole.
19. Faire cuire à feu doux jusqu'au retour de l'ébullition.
20. Débarrasser alors dans un plat, filmer au contact et laisser refroidir à température ambiante.
21. Une fois la crème refroidie, la verser dans un moule de 18cm (et 5cm de hauteur), puis la faire cuire dans le four préchauffé à 200°C pendant 40 minutes.
22. J'ai utilisé pour ce flan mon moule Silikomart pour pouvoir démouler facilement le flan après la cuisson.
23. Une fois cuit, laisser le flan refroidir quelques heures pour qu'il ait le temps de prendre et qu'il se démoule facilement.
24. Montage : QS de framboises fraîches Quelques pistaches entières Répartir la compotée de framboises sur le fond de tarte refroidi jusqu'à hauteur des bords.
25. Déposer au centre le flan à la pistache, et disposer tout autour des framboises.
26. Garnir les framboises avec le reste de la compotée de framboise à l'aide d'une poche à douille, puis décorer le flan avec quelques framboises et pistaches décortiquées.
27. Votre flan est prêt !