

Flan pâtissier au café

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 180g de beurre
- 50g de lait
- 20g de jaune d'œuf (environ 1 jaune)
- 4g de sel fin
- 5g de sucre
- 93g de maïzena
- 200g de crème liquide entière
- 200g de sucre
- 800g de lait entier
- 50g de café en grain grossièrement moulu

Préparation

1. Une nouvelle version dans ma série de flans aujourd'hui, celui au café.
2. Bien crémeux, avec une pâte bien croustillante et un bon goût de café, il fait un petit déjeuner parfait ;-)
3. Il suffit de le préparer la veille au soir pour pouvoir le démouler le lendemain matin.
4. Je l'ai réalisé avec des grains de café concassés, mais si vous n'en avez pas vous pouvez utiliser un expresso ou même du café soluble, il vous faudra simplement bien doser pour avoir la bonne quantité de café.
5. Mélangez la farine, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux, jusqu'à obtenir un mélange « sablé ».
6. Ajoutez ensuite le jaune d'œuf et le lait, et arrêtez de pétrir la pâte dès qu'elle forme une boule homogène.
7. Etalez votre pâte sur une épaisseur de 4-5mm, puis foncez votre cercle/moule beurré, et placez-le au congélateur.
8. Portez à ébullition le lait avec de sucre, puis ajoutez le café.
9. Couvrez et laissez infuser pendant environ 45 minutes (plus ou moins selon vos goûts, au bout de 45 minutes on sent bien le café).
10. Fouettez les œufs avec les de sucre restants et la maïzena.
11. Ajoutez ensuite la crème liquide.
12. Ajoutez la moitié du lait bouilli en fouettant constamment, puis remettez le tout dans la casserole.
13. Faites cuire la crème sur feu doux jusqu'à ce qu'elle épaississe.
14. Débarrassez alors la crème dans un plat et laissez refroidir.
15. Ensuite, sortez le moule foncé du congélateur, garnissez-le avec la crème et lissez la surface.
16. Faites cuire pendant 50 minutes environ à 180°C (la température et le temps de cuisson sont à ajuster en fonction de votre four).
17. Le flan doit être doré en surface et gonflé à la sortie du four.