

Flan pâtissier vanille (Quentin Lechat)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 125g de beurre demi-sel
- 90g de sucre glace
- 1 œuf
- 30g de poudre d'amande
- 250g de farine
- 75g de sucre
- 80g de jaunes d'œuf (entre 4 et 5 jaunes)
- 30g de maïzena
- 100g de crème liquide entière à 35% de matière grasse
- 50g de beurre demi-sel
- 2 gousses de vanille

Préparation

1. Ça faisait quelques temps que je voyais passer des photos très appétissantes du flan bien vanillé de Quentin Lechat, alors quand j'ai vu la recette dans le dernier numéro de Fou de Pâtisserie, je n'ai pas hésité à le réaliser.
2. La recette est toute simple, une pâte sucrée au beurre salé garnie d'une crème pâtissière crémeuse et bien vanillée.
3. Résultat, un excellent flan, ferme et crémeux, au bon goût de vanille.
4. Dernier détail, attention ces proportions sont pour un flan de 12cm de diamètre, si vous voulez réaliser un flan de 18 ou 20cm, il vous faudra ajuster les quantités.
5. Crèmez le beurre avec le sucre glace.
6. Ajoutez ensuite l'œuf, puis la poudre d'amande.
7. Finissez en incorporant la farine petit-à-petit jusqu'à avoir une pâte homogène (mais sans trop travailler la pâte pour ne pas la rendre élastique).
8. Laissez la pâte reposer au frais pendant 30 minutes, puis étalez-la sur 3 ou 4mm d'épaisseur, puis foncez votre cercle préalablement beurré.
9. Réservez la pâte au frais le temps de préparer la crème.
10. Portez à ébullition le lait avec de sucre et les grains de vanille.
11. Fouettez les jaunes d'œufs avec les de sucre restants et la maïzena.
12. Versez le lait chaud sur le mélange précédant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
13. Faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement.
14. Ajoutez enfin le beurre puis la crème liquide.
15. Cuisson : Versez la crème sur le fond de tarte, et enfournez dans le four préchauffé à 165°C pendant 45 minutes (j'ai mis la température de mon four à 180°C, à vous de connaître votre four).
16. A la sortie du four, laissez refroidir votre flan pendant au moins 3h avant de le démouler et de vous régaler !