

Flan pâtissier à la framboise

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 90g de sucre glace
- 1 œuf
- 30g de poudre d'amande
- 250g de farine
- 65g 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

Préparation

1. J'ai déjà réalisé beaucoup de flans différents, mais je n'en avais encore jamais fait de totalement fruité (le seul au fruit que j'avais fait était un flan mogador, marbré chocolat au lait & fruit de la passion).
2. C'est chose faite avec ce flan à la framboise, bien frais et acidulé, pour lequel je me suis appuyée sur la recette de Quentin Lechat; j'ai repris la même pâte (il m'en restait au congélateur de la dernière fois, mais je vous remets la recette ci-dessous), et j'ai simplement remplacé le lait par de la purée de framboise dans la recette de la crème, ce qui donne une crème pâtissière bien parfumée et colorée.
3. Comme sa consœur à la vanille, cette recette est à la fois simple et rapide, il vous faudra simplement un peu de patience à la sortie du four pour pouvoir vous régaler !
4. Enfin, vous pouvez bien sûr remplacer la purée de framboise par le fruit de votre choix, il faudra simplement adapter la quantité de sucre, à modifier selon le taux de sucre du fruit.
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 la purée de framboise avec de sucre.
11. Fouettez les jaunes d'œufs avec les de sucre restants et la maïzena.
12. Versez le liquide 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 pâte, et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes.
16. A la sortie du four, laissez refroidir votre flan pendant au moins 3h avant de le démouler et de vous régaler !