

Flan pâtissier à la vanille (Karim Bourgi)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 4g de fleur de sel
- 5g de sucre
- 20g de jaune d'œuf (1 gros jaune)
- 50g de lait entier
- 250g de farine T55
- 500g de crème liquide entière
- 55g de maïzena
- 8g de farine T45
- 1 gousse de vanille
- 165g de sucre

Préparation

1. Dans la série des flans, voilà la petit nouveau, le flan sans œufs à la vanille de Karim Bourgi.
2. Ce pâtissier n'a pas encore sorti de livre, mais il partage parfois ses recettes sur son compte instagram, et c'est ce qu'il a fait il y a quelques mois avec ce flan.
3. La texture n'est pas du tout la même qu'un flan à base de crème pâtissière (et donc d'œufs), on obtient un flan plus crémeux et plus léger, avec un bon goût de crème et de vanille.
4. En bref, lancez-vous, vous ne le regretterez pas !
5. Terminez en ajoutant le les jaunes d'œufs et le lait.
6. Formez une boule, puis mettez-la au frais pendant 3 ou 4h voir une nuit.
7. Après le repos, étalez la pâte sur 3mm d'épaisseur puis foncez votre cercle beurré et mettez-le au frais (réfrigérateur ou congélateur) en attendant de le garnir de crème.
8. Mélangez le lait, la crème, l'extrait de vanille et les grains de vanille et laissez infuser à froid pendant 24h.
9. Ensuite, mélangez la maïzena et la farine.
10. Ajoutez-y un peu de lait infusé, et faites chauffer le reste.
11. Ensuite, versez le reste de lait chaud sur le mélange précédent et filtrez le mélange avec un chinois ou une passoire fine.
12. Ensuite, faites cuire sur feu moyen/fort en remuant constamment jusqu'à ébullition et épaississement, 2 à 3 minutes pour que la maïzena ait le temps de cuire comme pour une crème pâtissière.
13. Versez la crème dans un cul-de-poule, et fouettez-la hors du feu pour que la vapeur s'échappe de la crème, puis ajoutez le sucre (si on ajoute le sucre avant la cuisson, l'appareil va être plus liquide et moins se tenir après la cuisson).
14. Filmez la crème au contact puis laissez ensuite refroidir la crème complètement.
15. Versez la crème refroidie sur le fond de pâte, puis faites cuire pendant 1 heure à 160-170°C.
16. Laissez refroidir à température ambiante, puis décerclez et régalez-vous !