

Flan pâtissier vanille (Cédric Grolet)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 3 à 4 gousses de vanille (j'en ai mis une seule, et le flan avait déjà beaucoup de goût)
- 75g de sucre
- 40g de poudre à crème (j'ai mis de la maïzena)
- 40g de beurre
- 70g de mascarpone
- 1 gros œuf (entre 55 et 60g sans la coquille)

Préparation

1. ILETAITUNGATEAU.
2. Recette : Portez le lait à ébullition.
3. Ajoutez les gousses de vanille entières, puis passez le mélange au mixeur plongeant.
4. J'ai fait quelques modifications pour cette étape : j'ai gratté la gousse de vanille et mis les grains et la gousse grattée dans le lait.
5. J'ai mixé, puis laissé le mélange au réfrigérateur une nuit.
6. Ensuite j'ai à nouveau passé le mélange au mixeur plongeant puis je l'ai filtré avant de remettre le lait vanillé à chauffer pour la suite de la recette.
7. Dans un cul-de-poule, fouettez l'œuf avec le sucre et la poudre à crème ou maïzena.
8. Versez le lait chaud sur ce mélange en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire en remuant constamment jusqu'à épaississement de la crème pâtissière.
9. Hors du feu, ajoutez le beurre en petits morceaux et le mascarpone en remuant bien jusqu'à totale incorporation.
10. Foncez un cercle de 12x6cm avec la pâte de votre choix (pour moi, une pâte sucrée, toujours la recette de Cédric Grolet), et versez la crème dedans.
11. La recette indique de faire cuire le flan à 190°C pendant 40 minutes, j'ai fait cuire le mien 50 minutes à 180°C, à vous de vous adapter en fonction de votre four.
12. Il était également indiqué de décercler le flan en fin de cuisson, et d'y passer un sirop à 30°C, ce que je n'ai pas fait.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com