

Flan pâtissier à la crème de marron

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 300g de crème
- 35g de maïzena
- 6g de farine T45
- 200g de crème de marron vanillée (faite maison ici, à vous d'ajuster la quantité en fonction de celle que vous utilisez et de vos goûts)
- 70g de sucre (ici aussi, à ajuster en fonction de votre crème de marron, j'ai peu sucré la mienne mais ce n'est pas toujours le cas dans celles du commerce)

Préparation

1. Recette :Portez à ébullition le lait et la crème.
2. Ensuite, mélangez la maïzena, la farine et le sucre.
3. Reversez le tout dans une casserole et faites cuire comme une crème pâtissière en fouettant constamment.
4. Après cuisson, ajoutez la crème de marron, puis faites refroidir la crème jusqu'à 40°C.
5. Ensuite, coulez la crème sur la pâte de votre choix (j'ai utilisé une pâte feuilletée inversée mais vous pouvez prendre une pâte sablée, brisée, sucrée ou feuilletée selon vos préférences) et laissez le flan reposer au frais pendant 3h.
6. Préchauffez le four (si possible ventilé) à 180°C puis faites cuire le flan pendant 1 heure.
7. Laissez refroidir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com