

Flan pâtissier à la vanille (Julien Delhome)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 110g de beurre pommade
- 62g de poudre d'amandes
- 62g de sucre roux
- 40g d'œuf
- 2 pincées de fleur de sel
- 90g de farine T55
- 30g de beurre pommade
- 20g de cassonade
- 2 gousses de vanille
- 400g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 400g de lait entier
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œufs
- 170g de sucre de canne
- 40g de maïzena
- 20g de farine
- 30g de beurre

Préparation

1. Et oui, encore un flan !
2. Mais même si c'est l'énième flan que je poste ici, je vous conseille vraiment de le tester !
3. Hyper crémeux, vanillé, léger, croustillant... Le flan parfait pour moi !
4. Le chef Julien Delhome avait partagé sa recette de crème il y a quelques temps sur son compte instagram, et il y a quelques jours, il a à nouveau montré ce flan, cette fois-ci composé d'un sablé reconstitué et de la même crème à la vanille.
5. J'ai suivi son exemple, et même s'il n'a pas donné la recette de sa pâte, j'ai eu envie de m'en inspirer et de faire un sablé reconstitué.
6. L'idée est vraiment top, le goût du sablé bien croustillant se marie terriblement bien avec la crème.
7. Ajoutez la farine.
8. Etalez sur 1cm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis cuisez à 170°C pendant 15 minutes (le sablé doit être doré).
9. Laissez-le refroidir.
10. Cassez en petits morceaux (plus ou moins petits en fonction du résultat que vous souhaitez), ajoutez le beurre pommade et la cassonade puis foncez votre cercle beurré en tassant bien la pâte au fond et sur les bords.
11. Infusez les gousses et grains de vanille au minimum 30 minutes avec la crème et le lait : faites chauffer le tout, puis filmez la casserole et laissez infuser.
12. Blanchissez l'œuf, les jaunes et le sucre.
13. Ajoutez la farine et la maïzena.
14. Retirez les gousses du mélange lait/crème, portez-le à ébullition puis versez la moitié sur les œufs blanchis.
15. Reversez le tout dans la casserole, faites cuire à feu moyen en remuant constamment.
16. Une fois l'ébullition atteinte, poursuivez la cuisson pendant 1 minute.
17. Hors du feu, ajoutez le beurre, lissez au fouet.

18. Versez la crème sur le sablé reconstitué, et faites cuire 25 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

19. A la sortie du four, laissez reposer 1 heure puis mettez-le au frais minimum 2 ou 3 heures avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com