

Flan pâtissier au cassis

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 350g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 450g de purée de cassis (ou autre purée de fruits)
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œufs
- 90g de sucre de canne
- 40g de maïzena
- 20g de farine
- 30g de beurre

Préparation

1. Faites chauffer la purée de cassis avec la crème.
2. Blanchissez l'œuf, les jaunes et le sucre.
3. Ajoutez la farine et la maïzena.
4. Versez la moitié du mélange cassis/crème sur les œufs blanchis.
5. Reversez le tout dans la casserole, faites cuire à feu moyen en remuant constamment.
6. Une fois l'ébullition atteinte, poursuivez la cuisson pendant 1 minute.
7. Hors du feu, ajoutez le beurre et lissez au fouet.
8. Versez la crème sur la pâte, et faites cuire 30 minutes dans le four préchauffé à 180°C.
9. A la sortie du four, laissez reposer 1 heure puis mettez-le au frais minimum 3 heures avant de le démouler délicatement et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com