

Flan au lait végétal amande, noisette & vanille

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 150g de farine T55
- 90g de sucre cassonade
- 120g de beurre pommade
- 45g de jaunes d'œuf (environ 3 jaunes)
- 3g de levure chimique
- 400g de lait végétal amande/noisette
- 400g de crème végétale amande
- 110g de sucre
- 3 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- 40g de maïzena
- 20g de farine
- 30g de beurre
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Le retour du flan, avec une version sans lait ni crème de vache cette fois-ci !
2. A nouveau, inspirée du flan de Julien Delhome, mais j'ai remplacé le lait entier par un lait végétal amande & noisette, et la crème liquide par de la crème d'amande pour cuisine.
3. Vous pouvez le faire avec le lait végétal de votre choix (avoine, amande, épeautre...), aromatisé (chocolat, café...) selon le résultat que vous souhaitez !
4. Et si vous le voulez 100% sans lactose, vous pouvez remplacer le beurre par de la margarine végétale.
5. Résultat, un flan super parfumé, entre la vanille et les fruits secs, mais aussi ultra crémeux, le tout sur un sablé breton bien fondant et croustillant... le bonheur !
6. Pour cette recette, j'ai utilisé la vanille de Madagascar de Valrhona / Norohy, que vous pouvez retrouver [ici](#).
7. Vous avez 20% de réduction sur le site avec le code FLAVIE20.
8. Ajoutez le beurre pommade et mélangez jusqu'à avoir un appareil homogène.
9. Incorporez ensuite rapidement la farine et la levure tamisée, ainsi que la fleur de sel, et mélangez rapidement pour amalgamer la pâte.
10. Filmez-la et mettez-la immédiatement au réfrigérateur pour qu'elle durcisse et qu'elle soit plus facile à étaler.
11. Faites chauffer la crème et le lait avec les grains de la gousse de vanille grattée et laissez le mélange infuser pendant au moins 30 minutes (vous pouvez aussi faire une infusion à froid pendant toute une nuit, votre crème n'en aura que plus de goût).
12. Ensuite, fouettez l'œuf, les jaunes d'œuf et le sucre, puis ajoutez la farine et la maïzena.
13. Quand le mélange est homogène, versez la moitié du lait/crème dessus en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.
14. Faites cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à épaississement.
15. Hors du feu, ajoutez le beurre.
16. Cuisson : Préchauffez le four à 180°C.
17. Etalez la pâte sur environ 4 ou 5mm d'épaisseur, et foncez votre cercle avec.
18. Versez la crème dans le fond de pâte, et enfournez pour 40 minutes de cuisson.

19. A la sortie du four, laissez le flan refroidir puis mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avec de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com