

Flan pâtissier vanille & sucre muscovado

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 80g de beurre
- 65g de sucre muscovado
- 230g de farine
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- 400g de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse
- 400g de lait entier
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œuf
- 120g de sucre muscovado
- 40g de maïzena
- 20g de farine
- 30g de beurre

Préparation

1. Je récidive, à nouveau un flan, classique à la vanille, sauf que cette fois-ci je n'ai utilisé que du sucre muscovado, que ce soit dans le sablé ou dans la crème.
2. Pour ceux qui ne connaîtraient pas, il s'agit d'un sucre non raffiné, très foncé et parfumé, contrairement au sucre classique.
3. Il a vraiment plus de goût, donc même si j'ai repris ma recette de flan favorite, celle de Julien Delhome, j'ai réduit la quantité de sucre, et cette fois-ci, pas de sablé reconstitué mais un sablé muscovado et vanille.
4. Ajoutez ensuite l'œuf, le sel et la vanille, et mélangez rapidement de façon à avoir une pâte homogène.
5. Filmez-la, et placez-la au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.
6. Ensuite, étalez-la sur 2 à 3mm d'épaisseur et foncez votre cercle beurré.
7. Réservez au réfrigérateur.
8. Mettez à chauffer le lait, la crème et les grains de la gousse de vanille grattée.
9. Laissez infuser au moins 30 minutes, plus si vous pouvez.
10. Ensuite, fouettez l'œuf, les jaunes d'œufs et le sucre.
11. Ajoutez la maïzena et la farine, mélangez bien.
12. Versez la moitié du lait chaud dessus, en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.
13. Faites épaissir à feu moyen en remuant constamment.
14. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, mélangez bien, puis versez la crème dans le fond de pâte.
15. Faites cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes.
16. A la sortie du four, laissez le flan reposer pendant 1 heure puis mettez-le au réfrigérateur pendant minimum 2 heures avant de vous régaler !