

Flan crème brûlée

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 1 œuf
- 90g de sucre glace
- 180g de farine
- 50g de maïzena
- 30g de poudre d'amande
- 2 pincées de sel
- 40g de sucre (1)
- 400g de crème liquide
- 400g de lait entier
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œuf
- 40g de sucre (2)
- 30g de sucre (3)
- 60g de cassonade
- 40g de maïzena
- 20g de farine
- 30g de beurre
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Nouvelle année, nouveau flan !
2. Toujours inspirée du merveilleux flan de Julien Delhome, cette nouvelle version associe la vanille et le caramel pour donner un flan parfum crème brûlée !
3. Ajoutez l'œuf, puis la farine et la maïzena.
4. Mélangez rapidement jusqu'à avoir une pâte homogène.
5. Mettez la pâte au frais pendant 30 minutes, puis étalez-la et foncez votre cercle beurré.
6. Placez la pâte au congélateur le temps de préparer la crème.
7. Préparez un caramel avec le sucre (1).
8. En parallèle, faites chauffer le lait et la crème avec les grains de vanille.
9. Quand le caramel est doré, déglacez-le avec la crème et le lait chauds, et reportez à ébullition.
10. Fouettez l'œuf, les jaunes d'œufs et le sucre (2).
11. Ajoutez la farine et la maïzena, fouettez à nouveau.
12. Versez la moitié du lait chaud sur les œufs en mélangeant, puis reversez le tout dans la casserole.
13. Remettez sur le feu et faites épaissir la crème à feu moyen.
14. Hors du feu, ajoutez le beurre.
15. Quand la crème est bien homogène, filmez-la au contact le temps de préparer les brisures de caramel.
16. Préparez un caramel à sec avec le sucre (3).
17. Versez-le sur une feuille de papier sulfurisé puis laissez cristalliser.
18. Quand le caramel est froid, cassez-le en petits morceaux.
19. Sortez la pâte du congélateur.
20. Déposez quelques brisures de caramel au fond, puis de la crème, à nouveau des morceaux de caramel, et

ainsi de suite jusqu'à finir avec la crème.

21. Lissez la surface, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.

22. Laissez totalement refroidir, puis avant de servir saupoudrez de cassonade.

23. Caramélisez la surface du flan avec un chalumeau, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com