

Flan café & chocolat Dulcey

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 110g de beurre pommade (1)
- 60g de cassonade (1)
- 60g de poudre d'amande
- 40g d'œuf
- 2 pincées de fleur de sel
- 90g de farine T55
- 40g de beurre pommade (2)
- 20g de cassonade (2)
- 3 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 250g de lait entier
- 250g de crème liquide entière
- 8g de café soluble
- 60g de sucre
- 30g de maïzena
- 200g de chocolat Dulcey

Préparation

1. Une de mes associations favorites, le café et le chocolat blond Dulcey : ce léger goût de caramel se marie très bien à l'amertume et au parfum du café. Je me suis inspirée de la recette du flan au chocolat de Frédéric Bau, mais j'ai repris ma recette de sablé reconstitué.
2. Vous pouvez réaliser la pâte de votre choix, feuilletée, sablée, sucrée, à la noisette... Si vous choisissez de suivre la recette ci-dessous, sachez que comme tout sablé reconstitué, la pâte sera plus fragile au démoulage et à la découpe qu'une autre pâte.
3. Ajoutez l'œuf, puis la fleur de sel.
4. Terminez avec la farine.
5. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur environ 3-4mm d'épaisseur, puis enfournez à 170°C pendant 15 minutes.
6. Laissez refroidir, puis émiettez le biscuit.
7. Ajoutez le beurre (2) et la cassonade (2), mélangez bien, puis versez le sablé dans un cercle beurré en tassant bien avec une cuillère ou un verre.
8. Conservez au réfrigérateur ou au congélateur le temps de préparer la crème.
9. Appareil à flan dulcey & café : 3 œufs 1 jaune d'œuf de lait entier de crème liquide entière de café soluble de sucre de maïzena de chocolat Dulcey Fouettez les œufs et jaune d'œuf avec le sucre et la maïzena.
10. Faites chauffer le lait et la crème avec le café.
11. Versez la moitié du liquide chaud sur les œufs, mélangez puis reversez dans la casserole.
12. Faites épaissir à feu moyen en fouettant sans cesse.
13. Hors du feu, ajoutez le chocolat, et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu.
14. Versez l'appareil à flan dans le sablé reconstitué, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 35 à 40 minutes.
15. Laissez refroidir, puis démoulez et régalez-vous !

