

Flan caramel beurre salé & vanille

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 170g de farine T55
- 50g de maïzena
- 150g de sucre
- 100g de crème liquide entière
- 50g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de fleur de sel
- 350g de crème liquide entière
- 350g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œuf
- 30g de sucre
- 40g de maïzena
- 20g de farine T55
- 20g de beurre
- 190g de caramel beurre salé

Préparation

1. Ajoutez ensuite l'œuf, puis enfin la farine et la maïzena.
2. Dès que vous obtenez une boule lisse et homogène, arrêtez de mélanger.
3. Filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
4. Ensuite, étalez-la sur 2mm d'épaisseur et foncez votre cercle.
5. Réservez au réfrigérateur.
6. NB : le reste de pâte sucrée peut se congeler sans problème pour une future utilisation.
7. Caramel beurre salé : de sucre de crème liquide entière de beurre ousse de vanille 1 pincée de fleur de sel Faites chauffer la crème avec les grains de la gousse de vanille.
8. Laissez infuser minimum 30 minutes.
9. Préparez un caramel à sec avec le sucre.
10. Dès qu'il a une couleur ambrée, déglacez-le avec la crème vanillée.
11. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux.
12. Quand le caramel est homogène, retirez-le du feu, puis ajoutez la fleur de sel et laissez tiédir.
13. Crème au caramel beurre salé et à la vanille : de crème liquide entière de lait entier ousse de vanille 1 œuf 3 jaunes d'œuf de sucre de maïzena de farine T55 de beurre de caramel beurre salé Faites chauffer la crème avec le lait et les grains de la gousse de vanille.
14. Fouettez l'œuf, les jaunes d'œuf et le sucre.
15. Ajoutez la maïzena et la farine.
16. Versez la moitié du liquide chaud sur les œufs, mélangez bien puis reversez le tout dans la casserole.
17. Faites épaissir à feu moyen en fouettant constamment.

18. Ensuite, hors du feu, ajoutez le caramel.
19. Versez la crème dans la pâte sucrée, puis faites cuire à 180°C pendant 35 à 40 minutes.
20. Laissez refroidir, puis étalez le reste de caramel dessus avant de le découper et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com