

Flan pâtissier au spéculos (sans oeuf)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 250g de spéculos
- 90g de beurre
- 1 pincée de sel
- 500g de lait entier
- 500g de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse
- 55g de maïzena
- 10g de farine
- 80g de sucre
- 280g de pâte de spéculos

Préparation

1. Etalez le mélange obtenu dans le cercle chemisé avec du papier sulfurisé en tassant bien le fond et les bords.
2. Enfourez pour 10 minutes de cuisson à 180°C.
3. La crème au spéculos : de lait entier de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse de maïzena de farine de sucre de pâte de spéculos Cannelle en poudre (optionnel) Faites chauffer le lait avec la crème (et la cannelle si vous en ajoutez).
4. A part, mélangez la maïzena et la farine, puis versez petit à petit le liquide chaud dessus en mélangeant bien.
5. Reversez le tout dans la casserole, puis faites épaissir à feu moyen en fouettant continuellement.
6. Hors du feu, ajoutez la pâte de spéculos.
7. Mélangez la crème ainsi obtenue jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui s'échappe de la crème, puis ajoutez le sucre et mélangez à nouveau.
8. Filmez la crème et faites-la refroidir au réfrigérateur, puis versez-la dans le moule.
9. Enfourez pour 50 à 55 minutes de cuisson à 170°C puis laissez refroidir totalement avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com