

Flan al caffè e cioccolato Dulcey

Ingrédients

- 110g di burro pomata (1)
- 60g di zucchero di canna (1)
- 60g di polvere di mandorle
- 40g di uova
- 2 pizzichi di fior di sale
- 90g di farina T55
- 40g di burro pomata (2)
- 20g di zucchero di canna (2)
- 3 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 250g di latte intero
- 250g di panna liquida intera
- 8g di caffè solubile
- 60g di zucchero
- 30g di maizena
- 200g di cioccolato Dulcey

Préparation

1. Una delle mie associazioni preferite, il caffè e il cioccolato biondo Dulcey: questo leggero sapore di caramello si abbina molto bene all'amarezza e al profumo del caffè. Mi sono ispirata alla ricetta del flan al cioccolato di Frédéric Bau, ma ho ripreso la mia ricetta di sablé ricostituito.
2. Puoi realizzare la pasta che preferisci, sfoglia, sablé, zuccherata, alla nocciola.
3. Se scegli di seguire la ricetta qui sotto, sappi che come ogni sablé ricostituito, la pasta sarà più fragile al momento dello stampo e del taglio rispetto a un'altra pasta.
4. Mescolare il burro pomata (1) con lo zucchero di canna e la polvere di mandorle.
5. Aggiungere l'uovo, poi il fior di sale.
6. Finire con la farina.
7. Stendere la pasta tra due fogli di carta forno a circa 3-4mm di spessore, poi infornare a 170°C per 15 minuti.
8. Lasciare raffreddare, poi sbriciolare il biscotto.
9. Aggiungere il burro (2) e lo zucchero di canna (2), mescolare bene, quindi versare il sablé in un anello imburrato pressando bene con un cucchiaino o un bicchiere.
10. Conservare in frigorifero o congelatore il tempo di preparare la crema.
11. Sbattere le uova e il tuorlo con lo zucchero e la maizena.
12. Riscaldare il latte e la panna con il caffè.
13. Versare metà del liquido caldo sulle uova, mescolare poi riversare nella casseruola.
14. Addensare a fuoco medio sbattendo continuamente.
15. Fuori dal fuoco, aggiungere il cioccolato e mescolare bene fino a che sia completamente sciolto.
16. Versare la crema del flan nel sablé ricostituito, poi infornare nel forno preriscaldato a 180°C per 35 a 40 minuti.
17. Lasciare raffreddare, quindi sformare e gustare!