Flan Saint-Honoré (Quentin Lechat)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

· 125g de beurre demi-sel
· 90g de sucre glace
· 50g d'œuf entier
· 30g de poudre d'amande
· 250g de farine
· 350g de lait entier
· 75g de sucre
· 2 gousses de vanille
· 80g de jaunes d'œufs (4 à 5 jaunes)
· 30g de maïzena
· 100g de crème à 35% de matière grasse
· 50g de beurre demi-sel
· 180g de sucre
· 30g de sirop de glucose
· 90g de crème liquide à 35% de matière grasse
· 150g de beurre demi-sel
· 83g d'eau
· 83g de lait
· 10g de sucre
· 80g de beurre demi-sel
· 100g de farine
· 150g d'œufs entiers
· 150g de sucre
· 30g d'eau
· 1 trait de jus de citron
· 250g de crème liquide à 35% de matière grasse
· 50g de mascarpone
· 25g de sucre glace
· 2 gousses de vanille de Madagascar

Préparation

1. Ajoutez l'œuf, mélangez bien, puis incorporez la farine et la poudre d'amande.

2. Ne travaillez pas trop la pâte, formez dès que possible une boule, filmez-la et placez-la au réfrigérateur au moins 2 heures.

3. Ensuite, étalez la pâte et foncez votre cadre beurré et posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

4. Placez-le au congélateur jusqu'à la cuisson.

5. L'appareil à flan : de lait entier de sucre ousses de vanille de jaunes d'œufs (4 à 5 jaunes) de maïzena de crème à 35% de matière grasse de beurre demi-sel Faites chauffer le lait avec un tiers du

sucre et les grains et gousses de vanille.

6. Fouettez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre et la maïzena.

7. Quand le lait bout, versez-le petit-à-petit sur les œufs en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.

8. Faites épaissir à feu moyen en fouettant constamment.

9. Hors du feu, retirez les gousses de vanille puis ajoutez la crème et le beurre coupé en petits morceaux.

10. Mélangez bien puis versez la crème dans la pâte sucrée.

11. Enfournez dans le four préchauffé à 165°C pendant 45 minutes.

12. Laissez refroidir minimum 3 heures avant de démouler le flan.

13. Le caramel au beurre salé : de sucre de sirop de glucose de crème liquide à 35% de matière grasse de beurre demi-sel Préparez un caramel avec le sucre semoule et le sirop de glucose.

14. En parallèle, faites chauffer la crème liquide.

15. Quand le caramel est bien ambré, déglacez-le avec la crème chaude en remuant régulièrement.

16. Hors du feu, ajoutez petit à petit le beurre en mélangeant après chaque ajout.

17. Si besoin, utilisez un mixeur plongeant pour obtenir un caramel bien lisse.

18. Laissez-le refroidir.

19. La pâte à choux : d'eau de lait de sucre de beurre demi-sel de farine d'œufs entiers Vous aurez trop de pâte à choux, avec le reste vous pouvez faire des chouquettes ou encore des choux à la chantilly.

20. Faites frémir l'eau, le lait, le sucre et le beurre.

21. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois et mélangez bien.

22. Remettez la casserole sur le feu et desséchez la pâte pendant environ 2 minutes en remuant sans arrêt.

23. Ensuite, versez la pâte dans un cul-de-poule (ou dans la cuve du robot muni de la feuille) et laissez-la refroidir quelques minutes.

24. Ensuite, ajoutez les œufs battus petit-à-petit jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse et satinée.

25. Pochez des choux de 2cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, ainsi que des plus petits choux.

26. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant une vingtaine de minutes.

27. Le glaçage caramel : de sucre d'eau 1 trait de jus de citron Vous en aurez trop mais c'est normal, il faut une certaine quantité pour pouvoir tremper les choux dedans.

28. Laissez-le refroidir quelques minutes, puis trempez les choux refroidis dedans.

29. Pour un résultat parfait, vous pouvez les mettre dans des moules demi-sphères en silicone le temps de la cristallisation.

30. Versez-la dans une poche à douille munie d'une douille saint-honoré.

31. Le montage : Quand le flan est refroidi, étalez une couche généreuse de caramel dessus.

32. Ensuite, pochez la chantilly en slalom sur toute la surface.

33. Décorez avec des choux préalablement garnis de caramel beurre salé, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com