

RECETTE PROPOSEE PAR

Lisa SIMAO

Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

NIVEAU
●○○

TEMPS DE PREPARATION
1 heure

TEMPS DE CUISSON
1 heure

POUR 8 PERSONNES

POUR LA PÂTE SABLÉE AMANDE

250g de farine
125g de beurre
40g de poudre d'amandes
70g de sucre glace
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
5 cl d'eau

POUR L'APPAREIL À FLAN À LA VANILLE

50 cl de lait
50 cl de crème
4 œufs entiers
160 g de sucre semoule
100g de maïzena
1 gousse de vanille ou extrait

POUR LA DECORATION

Crème glacée à la vanille

Flan pâtissier

1- Réaliser la pâte sablée aux amandes :

Tamiser (facultatif) la farine, le sucre glace et la poudre d'amande dans un saladier et disposer en fontaine. Ajouter le sel, l'eau, le jaune d'œuf et le beurre coupé en cubes et de consistance pommade.

Mélanger du bout des doigts, au centre de la fontaine.

Terminer la pâte en écrasant sur le poste de travail avec la paume de la main, afin à obtenir une pâte bien homogène. « Fraiser ». Rassembler la pâte en boule et envelopper de film alimentaire. Faire reposer la pâte au frais 15 minutes.

2 - Etaler et garnir le moule à tarte « Abaïsser ; foncer » :

Beurrer un moule à tarte ou un cercle à tarte.

Etaler « Abaïsser » la pâte à 3mm d'épaisseur environ à l'aide d'un rouleau ou à l'aide d'une bouteille (Ne pas oublier de fariner le poste pour éviter qu'elle ne colle).

Enlever l'excédent de farine.

Garnir le moule de la pâte étalée « Foncer ».

3 - Réaliser appareil à flan à la vanille :

Dans une casserole chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille fendue en deux et égrenée

Ajouter la moitié du sucre dans le liquide et remuer avec un fouet de manière à ce que lait n'accroche pas au fond de la casserole.

Casser les œufs en les vérifiant dans un saladier et ajouter l'autre moitié de sucre. Fouetter de manière à obtenir un mélange blanchâtre « Blanchir ».

Ajouter sur le mélange (œufs + sucre) la maïzena et mélanger à l'aide d'un fouet.

Verser le liquide chaud sur le mélange (œufs + sucre + maïzena). Reverser dans la casserole et cuire jusqu'à une légère ébullition sans cesser de remuer.

Débarrasser dans un saladier. Filmer à contact puis réserver.

4 - Préparer le flan pâtissier avant cuisson :

Préchauffer le four à +180°C.

Garnir régulièrement la crème à flan sur la pâte cru.

5 - Cuire la quiche :

Cuire le flan au four chaud à +180°C pendant 1 heure.

S'assurer de la cuisson et laisser refroidir complètement avant de le démouler et de la déguster.



ASTUCES / CONSEILS

- Si le flan colore trop vite durant la cuisson (selon le four) ; ajoutez un papier aluminium sur le flan durant la cuisson.

- Accompagnez le flan pâtissier d'une boule de crème glacée à la vanille.