

Flan à la framboise façon pâté croûte

Ingredients
Pâte
1 oeuf
125g de farine
90g de beurre
15g de sucre
Appareil à flan
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
80g de lait
80g de crème liquide entière
25g de maïzena
50g de sucre
125g de coulis de framboises
Gelée de framboises
60g de coulis de framboises
1pincée d'agar agar

Pâte

Battre l'oeuf ----> seulement la moiti sera utilis

Dans un grand rcipient mlanger bien la farine et le beurre en frottant entre les mains, on sable

Ajouter la moiti de l'oeuf et le sucre et mlanger jusqu' obtenir une pte homogne.

Filmez la pte et mettre au frais 15min

Etaler la pte puis la dcouper la taille du moule pour le fond et le tour

Appareil à flan

Prchauffer le four 180C.

Porter le lait bullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mlanger.

Ajouter la crme, la pte pralinee coulis de framboises et remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Verser l'appareil sur la pte et enfourner pour 25 minutes

Laisser au frais 3h avant de verser la gele de framboises

Gelée de framboises

Faire chauffer le coulis de framboises

Hors du feu ajouter la pince ou pointe de couteau d'agar agar

Laisser un peu refroidir avant de verser sur le flan

Mettre 2h de plus au frais avant dgustation

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Flan à la framboise façon pâté croûte

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr