

Flan à la framboise et balsamique

Ingredients
Pâte
250g de farine
180g de beurre mou
40g de sucre
1 oeuf
Appareil à flan
700g de purée de framboises
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
120g de sucre
90g de maïzena
400g de crème liquide entière
3cuillères à café de vnaigre balsamique

Pâte

- Pour un cercle de 22cm -

Dans un grand rcipient mlanger bien la farine et le beurre, jusqu' obtenir une prparation sable

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

Filmez la pte et mettre au frais 15min

Etaler la pte et en garnir le cercle

Appareil à flan

Prchauffer le four 180C

Faire chauffer ensemble la crme liquide et la pure de framboise

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu' blanchissement

Verser le mlange crme/pure de framboise chaud dessus tout en continuant de mlanger.

Remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la prparation paississe.

Verser l'appareil sur la pte et enfourner pour 45 50 minutes

Laisser au frais au moins 6h avant dgustation.

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