



© Thierry d'Issy - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2017

FLAN PÂTISSIER AUX ABRICOTS ET FRAMBOISES

(Pour 10-12 personnes - Préparation 30mn - Cuisson 30mn - Repos 12h)

Les ingrédients :

Pour la pâte : 125 Grs de beurre - 125 Grs de sucre - 1 oeuf - 250 Grs de farine - 1 pincée de levure chimique - 2 bonnes pincées de sel.

Pour le flan : - 80 Grs de maïzena - 150 Grs de sucre - 150 de jaune d'oeuf bio (7-8 environ) - 200 Grs de crème liquide entière - 750 Grs de lait entier- 2 Cuil. à soupe de rhum brun - 2 ou 3 gousses de vanille de Tahiti - 10 abricots murs - QS de nappage neutre abricot.

La réalisation :

La pâte :

1 - Déposez la farine, le beurre froid, le sucre, le sel et la levure chimique dans le bol de votre robot puis mélangez à la feuille afin d'obtenir une texture sableuse, 2 minutes environ.

2 - Ajoutez l'oeuf et laissez tourner encore 30 secondes pour amalgamer la pâte.

3 - Déposez cette pâte sur un film alimentaire et l'étaler en cercle de 35cm de diamètre environ puis réservez la au frais pour 45mn environ.

4 - Beurrez l'intérieur de votre cercle de 24cm de diamètre et 6 cm de hauteur. Sortez votre pâte et foncez le cercle avec précaution en prenant soin de ne pas déchirer la pâte. Si elle est trop cassante, patientez quelques minutes elle va s'attendrir un peu en se réchauffant, mais ne tardez pas trop car elle risque d'être trop fragile en montant en température.

5 - Réservez au frais.

La crème à flan :

1 - Dans une grande casserole, faite chauffer le lait, la crème et les gousses de vanille fendues en deux et grattées.

2 - Dans un saladier battez les oeufs avec le sucre et incorporez délicatement la maïzena tamisée.

3 - Versez le lait avant ébullition sur les oeufs en mélangeant au fouet pour obtenir un appareil bien homogène. Remettez dans la casserole et portez à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer.

4 - Retirer du feu dès que votre crème a épaissie et donnez un tour de fouet régulièrement pendant 20mn environ pour qu'elle descende en température et réserver 4h au froid minimum.

5 - Sortez votre cercle avec la pâte bien froide et garnissez la avec 2cm de crème à flan. Disposez les moitiés d'abricot peau vers le haut et comblez les espaces sans fruits avec des framboises. Couvrez avec le reste de l'appareil à flan, lissez à la spatule coudée et disposez les abricots et les framboises sur le dessus en les enfonçant un peu. Enfournez 20min à 210°C puis 10min à 240°C à mi-hauteur. N'enfournez pas trop haut sinon le dessus sera trop coloré.

6 - Laissez refroidir à température ambiante pendant 4 heures environ puis réservez au frais encore 8h minimum et enfin dé-cerclez quand il est bien froid. Petit plus, j'ai terminer le décor avec un peu de nappage neutre pour un brillant optimal.



<http://cantalblog.canalblog.com> - © - AOUT 2017 Thierry d'Issy.

