





#1

**JULIEN DECHENAUD**



**Julien Dechenaud Chocolaterie**  
Vincennes (94)

.....

# FLAN

## À LA VANILLE



POUR 1 FLAN

## PÂTE SURFINE

Farine T55.....	55 g
Beurre.....	44 g
Pâte d'amande.....	44 g
Miel.....	1 g
Blancs d'œufs.....	5 g

**Mettre** dans la cuve du mélangeur, la farine, le beurre et la pâte d'amande.

**Mélanger** jusqu'à ce que la pâte sable.

**Ajouter** le miel et les blancs at **mélanger** succinctement.

**Cuire** les fonds de flan à 150°C pendant 15 min environ.

## FLAN VANILLE

Lait.....	659 g
Crème fraîche fluide.....	165 g
Sucre.....	165 g
Farine T55.....	30 g
Maïzena.....	30 g
Œufs.....	33 g
Jaunes d'œufs.....	119 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	5 pièces

Dans un cul de poule, **mélanger** le sucre, la farine et la féculé de pomme de terre.

**Délayer** une partie du lait dans le mélange de produits secs afin d'éviter les grumeaux.

**Fendre** et **gratter** les gousses de vanille.

Dans la casserole, **mettre** le reste du lait et **verser** le mélange (sucre, maïzena, farine et lait) ainsi que les gousses et les graines de vanille. **Finir** par les oeufs et les jaunes d'oeufs.

**Faire chauffer** l'appareil à flan jusqu'à ce qu'il épaississe.

**Cuire** les fonds de pâte surfine jusqu'à ce qu'ils soient bien brun.

**Verser** l'appareil dans des cercles et au préalable graissés avec du beurre de cacao et sur le disque de pâte cuite.

**Cuire** le flan 45 min à 100°C.

**Démouler** à l'aide d'un chalumeau.

