





#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 NOROHY	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.

