

FLAN VANILLE

ET CONFITURE DE CASSIS



GABRIEL
GABRIEL

FLAN VANILLE

ET CONFITURE DE CASSIS



Une recette de Thomas Gabriel

POUR 2 FLANS DE 8 PARTS

POUR LA PÂTE À FONCER **DLC J+4**

530 g de farine T55
11 g de sucre semoule
11 g de sel fin
395 g de beurre
105 g de lait entier
20 g de jaune d'œuf

Mélanger la farine, le sucre et le sel avec le beurre.
Ajouter ensuite le lait et les jaunes d'œufs. Veiller à ne pas trop travailler la pâte. Abaisser à 2 mm d'épaisseur. puis foncer des cercles de 20 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur. Congeler.

POUR LE CONFITURE DE CASSIS **DLC J+6**

250 g de purée de cassis
250 g de cassis
50 g de sucre semoule
7,5 g de pectine NH
10 g de jus de citron

Chauffer la purée de cassis avec les cassis frais lavés.
Compoter quelques minutes à feux doux. Ajouter le sucre mélangé à la pectine. Porter à petite ébullition durant 3 à 4 minutes sans cesser de remuer. Ajouter le jus de citron. Laisser refroidir.

POUR L'APPAREIL À FLAN VANILLE **DLC J+3**

1725 g de lait entier
3 gousses de vanille
265 g de jaunes d'œufs
265 g de sucre semoule
133 g d'amidon de maïs
212 g de beurre
398 g de crème 35% MG

Infuser le lait et la vanille durant 30 minutes, mixer puis chinoiser. Réaliser une crème pâtissière avec les jaunes d'œufs, le sucre et l'amidon de maïs. Ajouter le beurre en morceaux et la crème froide puis mixer.
Utiliser à chaud.

POUR LE NAPPAGE NEUTRE **DLC J+3**

100 g de nappage neutre
10 g d'eau
1 gousse de vanille

Chauffer le nappage neutre, l'eau et la vanille.
Utiliser chaud.

CUISSON ET FINITIONS

Garnir les fonds de pâte congelés de papier cuisson et de haricots secs. Cuire à blanc durant 45 à 50 minutes à 170°C. Refroidir, retirer les haricots et prolonger la cuisson durant 10 à 13 minutes. Badigeonner de jaune d'œuf et terminer par enfourner 2 minutes supplémentaires.

À froid, garnir de 5 mm de confiture de cassis.
Verser l'appareil à flan vanille encore chaud jusqu'à 2 mm du bords de la pâte. Lisser et enfourner 40 minutes à 170°C. Laisser refroidir minimum 6 heures au frais avant de décercler. Napper l'appareil cuit de nappage neutre.