



L'Atelier
du
Bec
Sucré

&



Atelier Flan pâtissier vanille aux agrumes



PÂTE SUCRÉE

Quantité pour foncer un grand flan dans un cercle de 20 cm de diamètre et de 4,5 cm de haut, ou pour 6 petits flans individuels dans des cercles de 3 cm de haut et 8,5 cm de diamètre

- 260 g de farine T45
- 32 g de poudre d'amandes
- 160 g de beurre doux pommade
- 1 œuf battu (50 g)
- 100 g de sucre glace

- Marmelade d'oranges

Mélanger le beurre, le sucre glace et la poudre d'amande en écrasant avec une cuiller en bois. On doit obtenir une consistance de pommade.

Ajouter l'œuf battu. Bien mélanger en raclant les bords du récipient.

Verser la farine et mélanger sans pétrir avec la main ou la cuiller en bois. Transvaser la pâte sur le plan de travail pour la fraser à la main et la rendre homogène. Elle ne doit plus du tout être friable. Former une boule, filmer et entreposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Étaler la pâte pas trop finement (4 mm) sur un plan de travail fariné. Balayez l'excédent de farine.

Foncer 3 cercles individuels **juste beurrés au pinceau.**

Étaler une cuillerée de marmelade d'orange au fond et replacer au réfrigérateur (important).

APPAREIL À FLAN VANILLE ORANGE

Quantité pour 3 petits flans individuels. Pour un grand flan (diamètre 20 cm), multiplier par 4.

- 1 œuf entier
- 45 g de sucre en poudre
- ½ gousse de vanille
- 250 ml de lait entier
- 23 g de maïzena
- Un peu de zeste d'orange

Préchauffer le four en chaleur tournante à **180°**.

Verser le lait dans une casserole avec 1/3 du sucre de la recette et la gousse de vanille fendue et grattée. Porter à ébullition.

Pendant ce temps, mélanger la Maïzena avec le reste du sucre et le zeste, et mélanger ensuite sans faire blanchir avec l'œuf entier.

Verser la moitié du lait bouillant progressivement en mélangeant bien. Tout reverser dans la casserole.

Remettre sur feu moyen en ne cessant jamais de tourner jusqu'à ce que le mélange épaisse. Fouetter bien pour lisser, et verser sans attendre dans les fonds de tarte garnis.

Enfourner pour 30 minutes en surveillant si ce sont des flans individuels, 45 minutes si c'est un grand flan.

Au sortir du four badigeonner avec de la marmelade d'oranges diluée.

Laisser le flan refroidir complètement et le laisser au frais une heure au moins avant de le consommer, il sera encore meilleur le lendemain.