



Flan à la framboise façon pâté croûte

Ingredients

Pâte

1 oeuf
125g de farine
90g de beurre
15g de sucre

Appareil à flan

1 oeuf
1 jaune d'oeuf
80g de lait
80g de crème liquide entière
25g de maïzena
50g de sucre
125g de coulis de framboises

Gelée de framboises

60g de coulis de framboises
1 pincée d'agar agar

Pâte

Battre l'oeuf ----> seulement la moitié sera utilisé

Dans un grand récipient mélanger bien la farine et le beurre en frottant entre les mains, on sable

Ajouter la moitié de l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Filmez la pâte et mettre au frais 15min

Etaler la pâte puis la découper à la taille du moule pour le fond et le tour

Appareil à flan

Préchauffer le four à 180°C.

Porter le lait à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la crème, la pâte pralinée coulis de framboises et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Verser l'appareil sur la pâte et enfourner pour 25 minutes

Laisser au frais 3h avant de verser la gelée de framboises

Gelée de framboises

Faire chauffer le coulis de framboises

Hors du feu ajouter la pincée ou pointe de couteau d'agar agar

Laisser un peu refroidir avant de verser sur le flan

Mettre 2h de plus au frais avant dégustation

