

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson environ 40 minutes

Pour le fond de tarte:

Mixer les spéculoos et les mélanger avec le beurre fondu.

Verser dans un moule à fond amovible beurré de 21 cm de diamètre, bien tasser le mélange, en remontant légèrement sur les bords.

Mettre au frais.

Préchauffer le four à 210°C (th7).

Préparer le flan:

Faire bouillir le lait dans une casserole.

Pendant ce temps, battre les oeufs avec le sucre, les grains de vanille et la fécule de maïs (tamisée, c'est mieux).

Verser le lait chaud tout en mélangeant, puis reverser le tout dans la casserole.

Ajouter le rhum et faire épaissir en mélangeant sans cesse.

Eplucher les pommes et les couper en petits cubes.

Les ajouter dans le flan et mélanger délicatement.

Verser la crème chaude sur le fond de tarte aux spéculoos et bien lisser le dessus.

Faire cuire le flan 40 minutes en surveillant 10 minutes avant la fin, pour que le dessus ne brûle pas (couvrir d'une feuille d'aluminium si besoin).

Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

Source de la recette " Une pipelette en cuisine"

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Excellente recette

Sur lit de spéculoos qui change de l'habituelle pâte à tarte.

Flan délicieux avec ce mélange de pommes.

Mes changements:

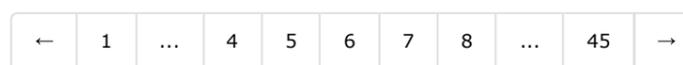
Pour remplacer le moule à fond amovible que je n'avais pas, j'ai utilisé un moule à manqué de 22 cm de diamètre, garni d'un papier sulfurisé, pour un démoulage plus facile.

Pour le flan attention à bien mettre la préparation sur feu doux et faire épaissir sans cesser de remuer.

Pour la cuisson chaleur tournante à 190°C environ 40 minutes.

Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Ajouter un commentaire



FLAN PATISSIER AUX POMMES,

SUR LIT DE SPECULOOS



Ingrédients

250 g de spéculoos
60 g de beurre fondu
700 g de lait
3 oeufs
75 g de sucre
1 gousse de vanille
65 g de fécule de maïs
1 cuillère à soupe de
de rhum
4 pommes

