

Tarte au flan caramélisée comme une crème brûlée, croûte de biscuits Graham

Recette pour 4 personnes



Description

Comme une tarte, avec un fond habituellement réservé au gâteau au fromage, puis une crème flan, qui elle n'a habituellement pas de fond.

L'astuce du chef

Important

Rentrez votre flan bien froid au four, cela empêchera qu'il ne se fende dans son milieu lors de la cuisson. Vous obtiendrez une plus belle finition.

Ingrédients

Croûte de biscuit Graham

- 245 Gr Poudre biscuits graham
- 20 Gr Sucre
- 60 Gr Beurre fondu

Crème à flan

- 500 Ml Lait
- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 125 Gr Sucre
- 50 Gr Féculé de maïs
- 5 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Unité(s) Gousse de vanille

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **340 F°**

Croûte de biscuits Graham

Sur une plaque allant au four avec un papier parchemin, posez votre moule à gâteau de 8 pouces. Beurrez légèrement les parois du moule.

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients, pressez légèrement dans le fond du moule à gâteau (35 gr par tartelette, environ).

Placez votre plaque au four durant 6 minutes.

Laissez bien refroidir l'ensemble avant d'y verser la crème de flan.

Crème à flan

Dans une casserole, fouettez les jaunes avec le sucre et la fécule de maïs.

Ajoutez le lait et assurez-vous de bien mélanger. Il ne vous reste plus qu'à mettre votre gousse de vanille.

Posez votre casserole sur le feu, comme une pâtissière, ne cessez jamais de mélanger au fouet, portez l'ensemble à ébullition une bonne minute.

Versez cette crème sur votre fond de Spéculoos dans son moule. Mettez la crème au frigo, une fois l'ensemble bien froid, mettre au four 8-10 minutes.

Bon appétit!