

Flan de maïs, brunoise de chorizo, oignons brûlés, croûtons de pain de campagne à l'huile d'olive, ciboulette |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Le maïs sous forme de flan, voilà une agréable surprise, réhaussée par le chorizo qui vient nous titiller les papilles.

Je vous souhaite une agréable surprise lors de cette dégustation.

L'astuce du chef

Il vous ait possible d'acheter de la purée de maïs en boîte.

Ingrédients

Flan de maïs

- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Unité(s) Oeuf
- 500 Ml Crème 35% à cuisson
- 250 Gr Boite de maïs (540 ml)
- 0.50 Cuil. à thé Pimento De la Vera

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

La Garniture

- 12 Unité(s) Oignons grelots surgelés
- 1 Tranche(s) Pain de campagne
- 60 Gr Chorizo espagnol
- 100 Gr Quinoa
- 1 Unité(s) Épis maïs
- 2 Cuil. à soupe Ciboulette

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **300 F°**
- Temps de repos **20 mins**

Mise en place

Flan

Placez une feuille de papier cuisson piquée à la pointe d'un couteau au fond d'une plaque de four. Déposez dessus les ramequins (petit marron) sur la plaque, sans trop les serrer.

Assurez-vous que le maïs est cuit, mixez-le pour le rendre purée.

Montez la chaleur du four à 420°F pour la cuisson les oignons.

Garnitures

Coupez le chorizo et le pain de campagne en brunoise (petits cubes).

Réalisez la même opération avec la tranche de pain de campagne (brunoise).

Faites cuire le Quinoa dans une eau bouillante (100 ml) à couvert durant 12 minutes. Laissez-le reposer dans la casserole cinq minutes, passez-le au chinois s'il reste trop d'eau.

Ébouillantez l'épi de maïs, récupérez les grains, passez-les dans le beurre pour les dorer légèrement.

Flan de maïs

Mixez l'ensemble des ingrédients dans un blender, passez le tout dans un chinois étamine.

Versez cette préparation dans les ramequins (moitié), placez la plaque à l'entrée du four. Versez de l'eau dans la plaque, pour créer une cuisson au bain-marie dans le four.

Comptez environ 15 à 20 minutes de cuisson suivant la force de votre four.

La garniture

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites revenir le quinoa pour le rendre croustillant, déposez-le sur un papier absorbant.

Faites revenir les oignons grelots dans une poêle chaude avec de l'huile de canola et une cuillère de beurre, ajoutez une belle pincée de sel. Déposez les oignons grelots sur une petite plaque, ajoutez les croûtons de pain et placez là dans le four chaud, assurez-vous que l'oignon caramélise fort dans le four.

Dans la même poêle, faite revenir la brunoise de chorizo avec le pain de campagne, à la sortie du four, ajoutez les oignons brûlés et les croûtons de pain avec le chorizo dans la poêle, bien mélanger, gardez au chaud jusqu'au service.

Montage finition

Déposez joliment toutes les garnitures en finition sur les flans au maïs.

Finalisez avec une belle jeune pousse verte.

Bon appétit!