

Flan minute caramélisé au sucre d'érable et crumble de biscuit HoneyMaid -Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Dans l'esprit d'une crème Catalane appropriée aux saveurs du Québec.

L'astuce du chef

Une crème qui vous permet la finition que vous souhaitez.

Vous pouvez ajouter toutes sortes d'épices ou agrumes de votre choix.

Ingrédients

Flan rapide

- 250 Ml Lait
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 20 Ml Sirop d'érable
- 30 Gr Sucre
- 2 Baies Jaune d'œuf
- 8 Gr Fécule de maïs

Finition

- 2 Cuil. à soupe Sucre d'érable
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 4 Unité(s) Biscuits graham

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Râpez les zestes de citron et d'orange les garder au réfrigérateur. Pesez la recette, rassemblez les ramequins dans lesquels vous allez servir la crème. Pour la finition, mélangez ensemble le sucre et la cassonade, gardez le tout sur le comptoir.

Matériels

1 casserole (cuisson), 1 fouet, 1 bol (mélange) 1 râpe à agrumes (zesteur), 1 passoire fine. 2 linges propres, 1 dessous de plat, 2 bols (séparations des jaunes et du blanc des oeufs), 4 Ramequins de présentation (suivant la grosseur), 1 Chalumeau idéalement, sinon on utilisera le four sur Broil

Réalisation

Clarifiez les oeufs. Versez le lait dans une casserole, ajoutez-y les zestes de citron, placez la casserole sur un feu moyen. Une fois le lait à ébullition retirez-le puis ajoutez-y le sucre et le sirop d'érable, mélangez avec le fouet, le sucre doit être dissous complètement. Dans un bol, fouettez les

jaunes et la fécule de maïs, une fois le mélange bien lisse, ajoutez-y le lait chaud à travers une passoire (pour retenir les zestes). Bien fouetter à nouveau. Retournez sur un feu moyen, fouettez sur toute la surface, le mélange va s'épaissir, au premier frémissement arrêter la cuisson. Versez la crème dans les ramequins, placez-les dans le réfrigérateur.

Finition

Une fois les crèmes tièdes ou froides, répartissez sur la surface une fine couche de sucre blanc et d'érable, caramélisez la surface à l'aide du chalumeau ou à l'aide du broil du four.

Accompagner la crème du biscuit de votre choix

Bon appétit.

Bon appétit!