

FLAN AU CITRON

Septembre 2010 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte sablée
- ★ 120 g de sucre en poudre
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 6 œufs
- ★ 50 g de crème fraîche épaisse
- ★ 2 sachets de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 2 citrons jaunes non traités (Bio)
- ★ 1 cuillère à soupe de limoncello

Ustensiles : Moule à tarte, 2 bols, Casserole, Jatte, Râpe fine, Fouet, Grenailles (cailloux)

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,75 € (soit 0,63 € par personne)



Recette :

Sortir la pâte sablée du réfrigérateur et laisser reposer 10 minutes à température ambiante. Préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C) durant 10 minutes. Dérouler la pâte dans un moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette, recouvrir de papier sulfurisé de grenailles (ou de cailloux) et cuire à blanc durant 15 minutes. Râper le zeste d'un citron et extraire le jus des deux citrons dans un bol. Dans une jatte mettre les œufs entiers (les casser un par un dans un bol à part) puis le sucre en poudre et fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Porter à frémissement dans une casserole les deux crèmes bien mélangées et verser sur l'appareil aux œufs, ajouter le jus de citron, le limoncello et les zestes. Bien homogénéiser et verser sur la pâte.

Baisser la température du four à 150°C (Thermostat 5) et enfourner pour 45 minutes. Terminer par 3 minutes en position grill. Laisser entièrement refroidir et démouler sur un plat.

Boisson :

Un Pacherenc du Vic Bilh moelleux servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.