

LE FLAN PISTACHE FRAMBOISE

CHIARA SERPAGGI



LE FLAN PISTACHE FRAMBOISE

POUR UN FLAN 20 CM DE DIAMÈTRE
(6/8 PARTS)

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 110 g de farine T45
- 60 g de beurre demi-sel
- 30 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amande
- 22 g d'œuf entier
- 2 g de fleur de sel

POUR L'APPAREIL À FLAN

- 500 g de lait entier
- 75 g de jaunes d'œufs
- 50 g d'œufs entiers
- 80 g de sucre vergeoise
- 45 g de Maïzena
- 2 gousses de vanille
- 50 g de beurre demi-sel
- 170 g de crème 35 % MG

POUR LE GEL FRAMBOISE

- 200 g de purée de framboise
- 6 g de pectine

POUR LE PRALINÉ PISTACHE

- 200 g de pistaches
- 60 g de sucre
- QS d'huile neutre

POUR LES FINITIONS

- QS de framboises fraîches
- QS d'éclats de pistaches

LA PÂTE SUCRÉE

- Mélangez la farine et le beurre en morceaux avec la feuille du batteur ou à l'aide d'un coupe-pâte, de sorte à obtenir un mélange sableux.
- Ajoutez le sucre glace et la poudre d'amande, mélangez de nouveau. Versez l'œuf et la fleur de sel et mélangez.
- Fraisez à l'aide de la paume de votre main le mélange pour l'homogénéiser. Réservez au froid positif avant de foncer votre cercle. Détaillez des bandes de 6 cm de haut.
- Réalisez un fonçage bande sur des bandes découpées de Silpain. Emporte-piècez un fond à l'aide d'un cercle de 20 cm de diamètre.
- Piquez-le, puis soudez les bords. Congelez avant de garnir.

LE GEL FRAMBOISE

- Chauffez la purée de fruits et ajoutez la pectine.
- Portez longuement à ébullition.
- Mixez et coulez en cercle d'un diamètre 4 cm inférieur à celui du flan. Gardez-en une faible quantité pour la décoration. Congelez le cercle de gel framboise quelques heures.

LE PRALINÉ PISTACHE

- Torréfiez les fruits à coque 12 minutes à 175°C.
- Faites un caramel à sec. Mixez le tout avec une pointe de fleur de sel et un filet d'huile neutre.

L'APPAREIL À FLAN

- Mélangez l'œuf, le sucre et la Maïzena. Ajoutez les grains des 2 gousses de vanille fendues et ajoutez le lait préalablement bouilli.
- Versez votre mélange dans une casserole puis cuisez jusqu'à ébullition. Mélangez sans arrêt. Une fois l'appareil épaissi, ajoutez le beurre et la crème tout en continuant de mélanger.
- Mixez et coulez dans le fond déjà foncé et congelé, à moitié hauteur.
- Placez le palet de gel framboise au centre, puis recouvrez de crème à 0,5 cm du haut du flan. Congelez à nouveau et cuisez à 180°C pendant 50 minutes. À la sortie du four, laissez refroidir le flan 2 heures.
- Décerclez et recouvrez la pâte de dorure. Parsemez ensuite d'éclats de pistaches. Recuisez 4 minutes à 170°C.

LES FINITIONS

- Une fois le flan froid, décorez de praliné pistache et de gel framboise sur le dessus. Ajoutez quelques framboises fraîches.