



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



TARTE AU FLAN SAVEUR COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
Pâtisseries & Gourmandises,
Stéphane Glacier l'Ecole, Colombes, France



Credit photo : Adeline Momnier

Recette pour 1 flan dans un moule à manquer de 24 cm de Ø et 4.5 cm de hauteur

1. PÂTE À FONCER

350 g de farine T55
260 g de beurre
70 g d'eau
1 jaune d'œuf (20 g)
20 g de sucre semoule
10 g de sel fin
Poids total : 730 g

Ramollir le beurre puis ajouter l'eau, le jaune d'œuf, le sucre et le sel. Ajouter la farine et mélanger sans corser. Couvrir d'un film alimentaire au moins 3 heures. Utiliser environ 350 g de pâte pour un flan de 24 cm. Etaler au rouleau à pâtisserie à 3 mm d'épaisseur et foncer le cercle beurré. Placer au frais. Il est possible de garder bien emballé le reste de la pâte au réfrigérateur 2 à 3 jours ou de la congeler.

2. CRÈME À FLAN

600 g de lait entier
350 g de crème fleurette 35% de M.G.
3 jaunes d'œufs (60 g)
3 œufs entiers (150 g)
200 g de sucre
70 g de Maïzena
20 g de Cognac Rémy Martin® VSOP 40%
60 g de Cointreau® 40%
Zestes d'une orange
1 gousse de vanille
Poids total : 1 510 g

Faire macérer la gousse de vanille et les zestes d'orange dans le Cognac Rémy Martin® VSOP et le Cointreau®.

Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème.

Dans un récipient, fouetter les jaunes, les œufs et le sucre, puis ajouter la Maïzena.

À ébullition du mélange lait-crème, en verser la moitié sur le mélange œufs-sucre-Maïzena et remettre le tout dans le lait.

Porter à ébullition puis cuire tout en fouettant environ 3 minutes. Retirer la gousse de vanille de l'infusion orange-Cointreau®-Cognac Rémy Martin® VSOP.

Ajouter l'infusion à l'appareil à flan.

Verser la totalité de la crème dans le moule à manquer, préalablement foncé avec la pâte à foncer.

Laisser refroidir, puis laisser croûter au réfrigérateur 12 h avant la cuisson.

Cuire au four à 175/180°C pendant 90 minutes.

Laisser refroidir et démouler.

3. FINITION

Napper au pinceau la surface du flan avec un nappage abricot ou de la gelée d'abricot tiédie et bien fluide parfumée avec un zeste d'orange, puis couper. Saupoudrer les bords de sucre glace.



www.remycointreaugastronomie.com