



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

FLAN À LA PATATE DOUCE



LA CHEF

Création originale de
Junko Nishikori,
Chef R & D,
Nichifutsu Shoji., Ltd. Japon



Recette pour 2 cercles ø 14 cm x H 4 cm

1. PÂTE BRISÉE

375 g de farine T55
300 g de beurre
75 g de lait
15 g de jaune d'œuf
22 g de sucre semoule
10 g de sel de Guérande

Sabler la farine et le beurre à l'aide d'un robot-culinaire.
Mélanger séparément le lait, le jaune d'œuf, le sucre et le sel.
Puis verser sur le premier appareil.
Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus, puis laisser
reposer pendant au minimum 2 heures au réfrigérateur.
Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm et piquer.
Foncer les cercles. Laisser reposer au minimum 2 heures au
réfrigérateur.

2. APPAREIL À FLAN

750 g de lait
200 g de purée de patate douce
10 g de pâte de vanille
122 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre semoule
55 g de poudre à flan
1 g de sel
15 g de beurre
22.5 g de **rhum Iles du Vent** 54% vol.

Faire chauffer le lait avec la purée et une partie du sucre.
Séparément, mélanger au fouet la pâte de vanille avec le jaune
d'œuf, le reste de sucre, la poudre à flan et le sel. Lorsque le
lait arrive à ébullition, verser une partie dans la préparation
précédente, bien mélanger uniformément puis verser
l'appareil dans le restant de lait en le passant au chinois.

Remettre à cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à
ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter le beurre et le
rhum Iles du Vent en mélangeant uniformément.

3. MONTAGE

60 g de patate douce cuite, coupée en dés
Q.S. de jaune d'œuf / œuf entier

Cuire à blanc la pâte brisée au four ventilé à 165°C pendant
20 minutes. Appliquer la dorure passée au chinois puis placer
3 minutes au four.

Dans chaque cercle, verser 150 g d'appareil à flan. Poser les dés
de patate douce, puis recouvrir de 370 g d'appareil à flan. Lisser
la surface. Réserver au moins 4 heures au réfrigérateur.

Badigeonner la surface de dorure d'œuf et cuire au four à sol à
180°C pendant 1 heure pour obtenir une belle coloration.