

Flan parfumé citron et myrtilles

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

Pour 6 PERSONNES et un moule à cake de 24 cm

120 gr de Myrtilles

150 gr de Cassonade

120 gr de Farine

4 oeufs

Le jus de 2 citrons non traités (environ 10 cl)

Les zestes d'1 citron non traité

50 gr de beurre

50 cl de lait

~~1 cuillère à soupe de Limoncello~~ (pas mis, je n'en avais pas)

Pour le coulis de Myrtilles

80 gr de Myrtilles

1 cuillère à soupe rase de sucre en poudre

5 cl d'eau

PRÉPARATION

- Laver soigneusement les citrons.
- Prélever les zestes d'un citron puis passer le jus des 2 citrons
- Faire fondre le beurre au micro-ondes et réserver.
- Dans un saladier, ou le bol de votre robot, fouetter les œufs avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Dans une petite casserole, faire chauffer le lait et arrêter juste avant l'ébullition.
Réserver
- Ajoutez le beurre fondu aux oeufs, mélanger
- Incorporer la farine petit à petit pour ne pas faire de grumeaux.
- Versez petit à petit le lait chaud. Bien fouetter le tout.
- Ajouter les zestes et le jus de citron.
- Fouetter le tout jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
- Ajoute les myrtilles et mélanger avec une spatule pour bien vous assurez que toute la farine soit bien amalgamée.
- Beurrer et fariner un moule à cake ou utiliser un moule en silicone
- Préchauffer le four à **150° c**
- Verser la préparation dans le moule et enfourner dès que le moule est chaud pour **1h 20** de cuisson

- Laisser refroidir à la température ambiante puis lorsque le flan est froid, le placer dans le réfrigérateur pendant au moins **3 heures**.
- Pendant ce temps là préparer le coulis de myrtilles :
- Verser les 80 gr de myrtilles dans une casserole
- Ajouter le sucre et l'eau et laisser éclater les myrtilles à feu doux. Remuer
- Mettre une assiette sur la casserole et réserver
- Au bout du temps de refroidissement au frigo, sortir le flan et le démouler flan sur un plat long
- Remuer le coulis, ajouter un filet d'eau s'il est trop épais et le verser sur le dessus du flan.
- Déguster rapidement

CONSEILS ET ASTUCES

1- J'ai mis un peu plus de temps de cuisson car rempli dans un moule à cake, c'était forcément plus épais, donc à mon avis un peu plus long à cuire.

2- Ne le démoulez pas AVANT son passage au frigo qui doit être de plusieurs heures, indispensable pour que le flan puisse se figer au mieux.

3- J'aime laisser les fruits entiers et compotés dans un coulis mais vous pouvez le mixer et le passez dans une passoire pour retirer la peau. Ajuster la quantité de liquide, le coulis doit être sirupeux mais liquide