

FLAN PÂTISSIER CITRON CHOCOLAT

Une cuisson rapide juste pour la pâte -15 minutes au début, puis 2 minutes pour la crème. Recette à base de crème pâtissière au lait végétal et de citrons frais avec du chocolat en sous-couche.

600 ml lait végétal
3 citrons
150 gr chocolat
125 gr sucre de coco
2 càs maïzéna
1 càc rase agar agar

1 rouleau pâte feuilletée ou brisée sans gluten



🕒 20 minutes
🔥 30 minutes
🍴 1 tarte



1. Cuire une pâte toute prête du commerce. Dérouler dans un plat à tarte, piquer à la fourchette et cuire 15 minutes à 180°C



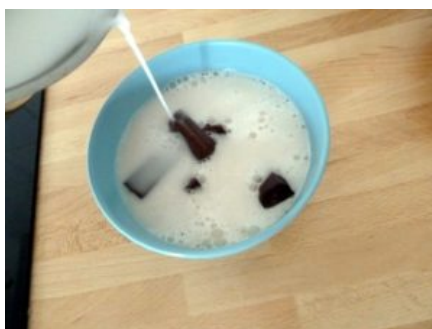
2. Une fois cuite la pâte peut gonfler si elle est feuilletée, la laisser retomber ou écraser le feuilletage avec une fourchette. Réserver pour l'assemblage final.



3. Faire chauffer un peu de lait de coco ou autre lait végétal pour faire fondre le chocolat



4. Peser le chocolat et le casser dans un bol



5. Recouvrir avec le lait bouillant et attendre 3-4 minutes sans remuer



6. Vider le lait à nouveau dans la casserole pour ne garder que le chocolat ramolli avec un peu de lait



7. Remuer vivement en ajoutant un peu de lait chaud si le chocolat fait des grumeaux, mais pas trop pour garder une texture crémeuse



8. Étaler cette crème sur la pâte déjà cuite et laisser raffermir au frais (éventuellement quelques minutes au congélateur)



9. Prélever les zestes des citrons



10. Chauffer tout le lait végétal jusqu'à ébullition avec les zestes pour infuser. Puis éteindre et réserver pendant la préparation de la crème.



11. Clarifier les oeufs pour ne garder que les jaunes



12. Ajouter le sucre de coco aux jaunes



13. Bien remuer au fouet sucre/jaunes d'œufs. Il s'agit de blanchir ce mélange qui gardera une couleur foncée (le sucre de fleur de coco est brun)



14. AJouter la maïzena et bien mélanger



15. Presser les citrons et mélanger à cette crème



16. Préparer un peu de lait froid pour y diluer l'agar agar



17. Après avoir retiré les zestes, verser l'agar agar dans le lait chaud et porter à ébullition 1 minute



18. Verser le lait chaud avec agar agar sur la base de crème (sucre, jaunes d'oeuf, maïzena, jus de citrons) et mélanger



19. Verser cette base dans la casserole



20. Chauffer sans cesser de remuer et dès que le liquide monte, éteindre ; la crème est cuite mais se gélifiera en refroidissant



21. Verser cette crème chaude sur la tarte retirée du réfrigérateur (recouverte de chocolat). Laisser refroidir et passer à nouveau au réfrigérateur afin que toute la garniture (chocolat+crème citron) se raffermisse



22. Cette tarte citronnée est autant rafraîchissante par le citron que gourmande par le chocolat en plus.