

FLAN POIRÉE AROMATISÉ À LA BENOITE URBAINE



Ingrédients pour 6 à 8 personnes

Ingrédient	Quantité
APPAREIL À FLAN	
Oeufs	2
Sucre semoule	40 gr
Lait	125 gr
fécule de maïs	20 gr
Racines de benoîte	40 gr (lavée et hachées finement)
Poires	3 (conférence)
MONTAGE	
feuilles de bricks	4
feuilles de benoite urbaines	(séchées et réduites en poudre)
DECO	
feuilles de benoite urbaine	(séchées)
Chocolat noir	
Racine de benoîte	

Préparation

1. Mélanger les oeufs et le sucre, battre jusqu'à obtenir un mélange homogène

2. Faire chauffer le lait et y faire infuser (20 à 30') les racines de benoite hachées finement et les morceaux de poires découpées en fine lamelle

3. Filtrer et réserver les poires d'un côté et le reste des racines de benoite de l'autre.

4. Verser le lait chaud infusé sur le mélange sucre et oeufs

5. Réserver

ROSETTE de POIRE ET FEUILLE DE BRICKS

1. Plier une demie feuille de bricks en 3 pour obtenir une bandelette sur laquelle poser de fins morceaux de poire en tranche.

2. Rouler la bandelette feuille de bricks/poire sans trop serrer pour former une "rose", et déposer les dans le moule à muffins

ASSEMBLAGE

1. Une fois les "rosettes" de poire installées dans chacun des moules, versez dans les interstices l'appareil à flan, jusqu'au 3/4 du moule.

2. Cuisson +/- 30minutes à 170°

DECO

1. Faire revenir les morceaux de racines de Benoite Urbaine dans un peu de sucre pour réaliser des petits cristaux

2. Tremper des feuilles de Benoite Urbaine dans le chocolat et laisser sécher sur un papier sulfurisé

3. Réduire en poudre des feuilles de Benoite Urbaine pour un déco réalisée à la poudre verte

Suggestion

1. N'hésitez pas à accompagner cette recette d'un Chaï à la Benoite Urbaine Régalez vous !!!