

Association Tervilloise du Nouvel Age

Association d'éducation populaire - arrêté n° 57 – 504

Siège social : 21, rue Fabert - 57180 TERVILLE

Tél.: 03 82 88 47 75 – 06 13 09 79 52 - courriel : atna57@gmail.com

www.atna-terville.fr

Recette de Saison « Flan à l'amande »

Pour 6 à 8 personnes

Fournitures :

- 250 g de pâte brisée
- 1 litre de boisson à l'amande non sucrée
- 3 œufs entiers
- 2 jaunes
- 100 g de sucre en poudre
- 70 g de fécule de maïs
- quelques fruits de saison (figes, raisins,...)
- quelques pistaches

Ustensile : 1 moule à charnière ou un cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre

Réalisation :

- Beurrez et farinez le moule puis chemisez-le avec la pâte. Piquez le fond de pâte à la fourchette et placez le moule au congélateur
- Préchauffez le four à 180°C. Faites chauffer la boisson aux amandes à feu doux avec 30 g de sucre en poudre
- Fouettez les œufs entiers et les jaunes dans un cul-de-poule puis ajoutez le reste du sucre. Fouettez au batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez la fécule. Lorsque la boisson à l'amande est à ébullition, versez-la sur les œufs en mélangeant au fouet
- Reversez l'ensemble dans la casserole et chauffez en fouettant jusqu'à ce que l'appareil à flan soit épais et commence à bouillir. Retirez du feu et versez-le immédiatement sur la pâte bien froide.
- Enfourez le flan pour 40 min. Laissez-le complètement refroidir avant de le placer au moins 2h au frais. Servez le flan parsemé des fruits de saison coupés en morceaux et de pistaches concassées.



12 septembre 2025