THE J.M. SMUCKER Co

Flan au citron et aux nectarines

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
50 mins	1 hr 5 mins	12	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 1 1/3 tasse (325 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à table (15 mL) de sucre
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 3 c. à table (45 mL) d'eau, froide
- **Garniture :**
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) de jus de citron
- 2 c. à thé (10 mL) de zeste de citron, râpé
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 5 nectarines
- 1 c. à table (15 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de confiture d'abricots **Smucker's®** Pure, passée au tamis

Directions

Step 1:

Croûte : préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Step 2:

Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un grand bol. Incorporer le beurre en le coupant avec un coupe-pâte ou deux couteaux jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux. Ajouter l'eau, en remuant à la fourchette pour bien mélanger.

Step 3:

Former une boule lisse avec la pâte. Presser la pâte dans le fond et sur les côtés d'un moule à flan cannelé de 9 po (23 cm). Piquer à la fouchette. Réfrigérer 30 minutes. Tapisser d'un cercle d'aluminium.

Step 4:

Faire cuire au centre du four préchauffé pendant 15 minutes. Retirer le papier d'aluminium; poursuivre la cuisson de 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Si des fentes apparaissent, presser délicatement la croûte chaude pour sceller. Laisser refroidir sur une grille.

Step 5:

Garniture : préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Step 6:

Battre les œufs, le jaune d'œuf, le sucre, le jus et le zeste de citron dans une casserole. Ajouter le beurre. Faire cuire sur feu moyen, en remuant continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 5 minutes. Étendre sur la croûte cuite.

Step 7:

Couper chaque nectarine en tranches de 3/4 po (2 cm). Disposer sur la garniture. Saupoudrer de 1 c. à table (15 ml) de sucre.

Step 8:

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu’à ce que les fruits soient tendres. Laisser refroidir. Glacer le flan en le badigeonnant de confiture, au moment de servir.

Images

