

Flaune aveyronnaise (flan ou flaoune)



La Flaune aveyronnaise est un flan à base d'eau de fleur d'oranger et de recuite (un fromage typique du sud de l'Aveyron). Entre le soufflé et le flan, j'ai découvert ce dessert dans l'émission La Meilleure Boulangerie de France. Aymerick et Calixte, deux frères boulangers à Saint-Sulpice, lui avait donné le joli nom de Flaoune.

Préparation : 40 min

Cuisson : 25 min

Repos : -

Difficulté

Ingrédients

Pour 6 personnes

Pour la pâte sablée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 3 oeufs
- 250 g de recuite ou brousse de brebis
- 70 g de crème fraîche liquide
- 50 g de sucre
- 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou le zeste d'une orange)

Préparation

pour Flaune aveyronnaise (flan ou flaoune)

1. Préparez la pâte sablée : sablez du bout des doigts le beurre et la farine. Ajoutez le sucre, l'oeuf et le sel. Mélangez la pâte pour qu'elle soit homogène. Faites une boule, aplatissez-la légèrement et recouvrez-la d'un film. Laissez-la 1h au réfrigérateur.
2. Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le fromage frais. Incorporez le sucre, la crème et l'eau de fleur d'oranger (ou les zestes d'orange).
3. Etalez la pâte sur un plan de travail fariné et disposez-la sur un moule à tarte de 24 ou 26 cm de diamètre.
4. Versez la garniture aux oeufs et faites cuire 25 min dans le four préchauffé à 180°C.
5. Le flan va gonfler et dorer légèrement. C'est normal que l'appareil retombe en sortant du four.

Conseils

pour Flaune aveyronnaise (flan ou flaoune)

- La recuite est un fromage typique de L'Aveyron. C'est le petit lait obtenu lors de la fabrication du pérail, un fromage de brebis. Vous pouvez le remplacer par de la brousse de brebis, voire de la ricotta.
- La recette est pour un moule classique de 6 personnes (24 à 26 cm de diamètre). Je l'ai réalisée pour un moule de 20 cm : 1/2 pâte à tarte suffit et pour la garniture : 2 oeufs, 150 g de brousse, 5 cl de crème, 30 g de sucre et le zeste d'orange.