



Flan colombien de Noël à la confiture de lait (natilla au dulce de leche)

Description

Le flan colombien de Noël à la confiture de lait (natilla colombiana de arequipe – en espagnol) est un classique de Noël. **Frais et léger**, c'est une très bonne option après un repas copieux. J'avoue avoir aussi beaucoup aimé ce dessert sous les 35°C des Noëls de Buenos Aires! La natilla a été amenée en Colombie par les colons espagnols. En Espagne, elle a une consistance plus liquide (comme une crème dessert) et est faite à base de lait, d'oeufs et de sucre. Les Colombiens ont adapté la recette avec les ingrédients à disposition: lait, fécule de maïs et panela (pain de vésou). Les recette plus gourmandes d'aujourd'hui ajoutent du dulce de leche.

Recette du flan colombien de Noël à la confiture de lait

6 pers
Préparation 15 min
Repos 5h
Niveau facile

Ingrédients

- 1L de lait
- 150g de Maizena
- 200g de dulce de leche (confiture de lait)
- 1 cuillère à café de cannelle

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Commencer par préparer un moule rond, carré ou rectangulaire en verre ou en céramique en le beurrant généreusement.
2. Puis passer pa la préparation de la natilla (le flan). Séparer d'abord 200 mL de lait et les mélanger avec la Maizena. Bien mélanger afin qu'il n'y ait pas de grumeaux (je le fais au batteur électrique). Une fois le mélange bien homogène, réserver.
3. Faire chauffer le reste de lait dans une casserole sur feu moyen-fort. Quand le lait est bien chaud, ajouter le dulce de leche et bien mélanger jusqu'à dissolution complète. Ajouter ensuite la cannelle.
4. Baisser le feu et ajouter le mélange lait-Maizena. Le mélange épaissira rapidement. Ne pas cesser de mélanger, jusqu'à l'obtention d'une crème très épaisse et consistante (il doit être difficile de la remuer).
5. Verser la préparation dans le moule beurré, puis laisser refroidir d'abord à température ambiante pendant une bonne demi-heure. Placer ensuite au frigo quelques heures.
6. Une fois bien figée, le flan pourra être découpé en morceaux. Servir frais, seul, ou avec un coulis de fruits rouge ou une cuillère de dulce de leche.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_column_text]

Trucs et variantes du flan colombien de Noël à la confiture de lait

- Evitez de cuire le flan trop fort. Si le fond de la casserole brûle, cela se sentira dans tout le flan.
- Il existe des variantes avec de la panela (pain de vesou) ou encore de la noix de coco.
- Pour ma part, j'ai déjà opté pour une recette avec du Nutella. J'ai aussi fait plusieurs essais de « bûche de natilla » afin de combiner nos traditions françaises et colombiennes. Le résultat est pas mal, avec une base de génoise, recouverte de chocolat, ou avec un coeur crocanti. Je mets des photos ici:

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »1/2?][vc_single_image image= »3605? img_size= »large » alignment= »center » style= »vc_box_rounded »][vc_column][vc_column width= »1/2?][vc_single_image image= »3607? img_size= »large » alignment= »center » style= »vc_box_rounded »][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message][vc_column][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1607880696634-7df30e46b481ed886ba0cc6c851fc8e3-2? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Coin sucré
2. Dessert

POST TAG

1. classique
2. latinoaméricain
3. Noël

Categorie

1. Coin sucré
2. Dessert

Tags

1. classique
2. latinoaméricain
3. Noël

date créée

19/12/2020

Auteur

admin

default watermark