

Flan di pere e meringa



Ingredienti per 8 persone:

100g di albumi (circa 3)
140g di zucchero
4 pere
Zucchero a velo
Burro
Sale fino
Per la pasta brisèe
300g di farina
160g di burro
30g di zucchero a velo
Sale fino
Burro e farina per lo stampo
Fagioli secchi per la cottura a bianco



Preparazione:

Preparo la pasta brisèe. Lavoro la farina con il burro morbido, lo zucchero a velo e un pizzico di sale, formando un mucchio di briciole che impasto con poca acqua, fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Lo avvolgo in un pezzo di pellicola e lo lascio riposare in frigo mezz'ora.

Sul piano infarinato, stendo la pasta con il matterello a circa 3 mm di spessore e con essa foderò la tortiera, imburata e infarinata (oppure, rivestita di carta da forno) facendo risalire la pasta sulle pareti in modo da ottenere un bordo alto circa 3,5 cm. Copro la pasta con un pezzo di carta da forno in cui verso 3-4 manciate di fagioli secchi. Inforno a 180° per 40 minuti circa. Infine, sforno la tortiera ed elimino carta e fagioli.

Sbucco tre pere e le taglio a dadi di mezzo cm, scartando torsoli e semi. Le faccio insaporire 5 minuti in una padella con 40g di zucchero e una piccola noce di burro. Le distribuisco nella pasta.

Preparo una meringa ben soda, montando con la frusta elettrica gli albumi con un pizzico di sale e lo zucchero rimasto (100g, comunque lo stesso peso degli albumi). Verso la meringa sulle pere nello stampo, poi spolverizzo di zucchero a velo e inforno a 200° per circa 15 minuti. Sforno il flan, lo sforno dopo un breve riposo e lo lascio intiepidire. Lo servo decorato con la pera rimasta, tagliata in 8 spicchi, spolverizzati di zucchero a velo e passati qualche minuto al grill.