



Flan pâtissier



Temps de préparation : 45 mn
Temps de cuisson : 1 h 15
Temps Total : 3h30

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients

Pour l'appareil à flan

- > 1,5 l de lait
- > 260 gr de sucre (repartis en 3 : 2 x 60 gr et 140gr)
- > 150 gr de maïzena (repartis en 2 : 100 gr et 50 gr)
- > 6 jaunes d'œufs et 3 œufs entiers
- > 1 gousse de vanille
- > 50 gr de beurre

Pour la pâte

- > 250 gr de farine (type 45)
- > 50 gr de fécule de pomme de terre
- > 225 gr de beurre à T° ambiante
- > 50 gr de lait
- > 1 gros jaune d'œuf
- > 30 gr de sucre vanillé

Matériel

- > moule à manquer de 26 cm (idéalement un moule à paroi amovible)
- > 2 feuilles de papier cuisson
- > 1 chinois

Préparation

Commencer d'abord par la crème pâtissière.

Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les grains, ajouter les ainsi que la gousse grattée à 0,5 l de lait, 60 gr de sucre et le beurre. Faire monter une ébullition et retirer du feu. Laisser infuser 15mn à couvert hors du feu. Pendant ce temps, dans un récipient ajouter les 6 jaunes, 60 gr de sucre et 50 gr de maïzena. Fouetter pour obtenir une préparation homogène. Refaire bouillir la préparation au lait. Filtrer avec un chinois. Verser un peu de lait chaud sur la préparation précédente et mélanger bien pour obtenir une préparation homogène. Reverser celle-ci dans la casserole et tourner doucement à feu doux jusqu'à épaississement de la préparation. Débarrasser dans un récipient, recouvrir d'un film alimentaire au contact (cela évite la formation d'une pellicule dure à la surface) et réserver jusqu'à complet refroidissement.

Confectionner ensuite la pâte.

Dans un robot (couteau à pâte ou feuillet selon votre matériel) ajouter le beurre découpé en dés, la farine, la fécule et le sucre. Faire tourner le robot jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière (comme une pâte sablée ou un crumble). Dans un autre récipient battre le jaune avec le lait puis ajouter à la préparation précédente. Ne pas trop travailler la pâte qui ne doit devenir ni élastique et ni collante. Etaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé (ou entre deux Silpat) à la dimension du plat et la glisser au frais 30mn.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr



Pendant ce temps, finir l'appareil à flan.

Dans un récipient mettre 140 gr de sucre et 100 gr de maïzena, ajouter les œufs et fouetter la préparation pour la rendre bien homogène. Faire bouillir 1 l de lait. A ébullition ajouter un peu de lait à la préparation à base d'œuf et délayer complètement la préparation. Lorsque le mélange est homogène verser cette préparation dans la casserole de lait et remettre à cuire en remuant pour faire épaissir la crème. Débarrasser dans un grand récipient. Sortir la crème pâtissière du frais et la fouetter vivement pour l'assouplir puis la verser à la préparation précédente. Fouetter vivement le tout pour obtenir une crème très homogène et bien souple. Réserver. Préchauffer le four à 190°C.

Sortir la pâte du frigo et garnir le moule à manquer. Piquer la pâte et parer le tour à l'aide d'un couteau pour avoir des bords nets. Verser la crème dans le moule et enfourner 45 mn. Ne pas couvrir, le dessus de la crème doit prendre une belle coloration. En fin de cuisson le flan va avoir gonflé légèrement. Sortir du four et laisser refroidir complètement. Puis, démouler précautionneusement et glisser au frigo au moins 2 heures.

Astuces

Pour la pâte, si elle est trop élastique et collante, la fariner légèrement pour pouvoir finir de la travailler.

On peut récupérer la gousse de vanille, la nettoyer à l'eau et la faire sécher pour la glisser ensuite dans du sucre en poudre pour faire votre sucre vanillé. On peut égaler la mettre dans du sirop de sucre pour les cocktails ou dans du rhum.