



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

FLAN

INGREDIENTS:

Pâte Brisée ou Feuilletée

1 L de lait
6 œufs
100 g de farine
200 g de sucre semoule
50 g de cassonade
1 gousse de vanille
30g de beurre fondu

METHODE :

Le « Flan » est depuis toujours, un véritable moment de plaisir pour tous ceux qui savent en apprécier ses rondeurs sucrées !

Tout pâtissier, a commencé son apprentissage par la fabrication du « Flan », et si simple puisse-t-il paraître, une délicate attention doit lui être portée, afin de prétendre régaler ses connaisseurs.

La première étape consiste à fonder un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte brisée ou de la pâte feuilletée. Le choix de la pâte utilisée s'effectue en fonction du résultat souhaité. Si vous préférez une texture proche du feuilletage, alors optez pour la pâte feuilletée, tout en sachant qu'il faudra la piquer à l'aide d'une fourchette afin de réduire fortement son développement. Sinon la pâte brisée est tout à fait adaptée et très souvent utilisée lors de la confection des flans de nos pâtisseries habituelles.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant une heure.

Il convient maintenant de faire la crème !

Pour cela, commencez par verser le lait dans une casserole, ajoutez 50g de sucre (pris sur les 250 g de la recette) et le bâton de vanille coupé en deux dans le sens de la longueur.

Remuez à l'aide d'un fouet, et portez sur le feu (moyen) jusqu'à ébullition. L'intérêt d'ajouter un peu de sucre dans le lait, consiste à éviter qu'il attache et brûle légèrement au fond de la casserole.

Pendant ce temps, cassez les œufs, ajoutez le sucre restant et la cassonade, puis blanchissez au fouet cette préparation.

Attention au lait, ne pas l'oublier, sinon gare au nettoyage de la plaque de cuisson !

Ajoutez la farine tamisée à l'aide d'une passoire assez fine dans le précédent mélange, remuez progressivement et finir en fouettant énergiquement afin d'éviter toute formation de grumeaux. Pour finir, incorporez le beurre fondu.

Quand le lait est à ébullition, hors du feu retirez le bâton de vanille et grattez les grains dans le lait à l'aide d'un petit couteau pour renforcer l'arôme.

Versez le lait progressivement sur les œufs / farine / sucre tout en remuant à l'aide d'un fouet, puis transvaser le tout dans la casserole.

Faire cuire la crème à feu doux en prenant soin de remuer partout et régulièrement jusqu'aux premiers bouillons. A ce moment précis, continuez à cuire durant une minute environ, puis retirez du feu.

Versez alors cette crème dans le fond de tarte, et laissez refroidir à température ambiante.

Préchauffez votre four pendant 10 mn à 210°C (Thermostat 7).

Dorez le dessus du flan avec de l'œuf battu et un pinceau souple, puis enfournez-le dans le four et laissez cuire pendant 1H environ (Des taches brunes doivent se formées de manière aléatoire).

Voir la rubrique "Cuisson" dans "Les Conseils et Astuces"



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Lorsque le Flan est cuit, retirez du four et laissez refroidir avant de déguster.

Il n'est pas rare de pouvoir savourer une belle et bonne part de Flan, mais le votre suscitera les convoitises et cette fameuse question sera sur toutes les lèvres: « Mais d'où vient cette différence ? »