



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2016

FLAN PÂTISSIER

(Pour 10-12 personnes - Préparation 30mn - Cuisson 30mn - Repos 12h)

Les ingrédients :

Pour la pâte : 125 Grs de beurre - 125 Grs de sucre - 1 oeuf - 250 Grs de farine - 1 pincée de levure chimique - 2 bonne pincée de sel.

Pour le flan : 140 Grs de maïzena - 250 Grs de sucre - 6 oeufs bio - 30 Cl de crème liquide entière - 1,2 l de lait ou 120 cl - 2 ou 3 gousses de vanille de Tahiti.

La réalisation :

La pâte :

1 - Déposez la farine, le beurre froid, le sucre, le sel et la levure chimique dans le bol de votre robot puis mélangez à la feuille afin d'obtenir une texture sableuse, 2 minutes environ.

2 - Ajoutez l'oeuf et laissez tourner encore 30 secondes pour amalgamer la pâte.

3 - Déposez cette pâte sur un film alimentaire et l'étaler en cercle de 35cm de diamètre environ puis réservez la au frais pour 45mn environ.

4 - Beurrez l'intérieur de votre cercle de 24cm de diamètre et 6 cm de hauteur. Sortez votre pâte et foncez le cercle avec précaution en prenant soin de ne pas déchirer la pâte. Si elle est trop cassante, patientez quelques minutes elle va s'attendrir un peu en se réchauffant, mais ne tardez pas trop car elle risque d'être trop fragile en montant en température.

5 - Réservez au frais.

La crème à flan :

1 - Dans une grande casserole, faite bouillir le lait avec la moitié du sucre (125 Grs) et les gousses de vanille grattées.

2 - Dans un saladier battez les oeufs en omelette et incorporez délicatement la maïzena tamisée puis allongez avec la crème liquide.

3 - Versez le lait bouillant sur les oeufs en mélangeant au fouet pour obtenir un appareil bien homogène. Remettez dans la casserole et portez à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer.

4 - Retirer du feu dès que votre crème a épaissie et donnez un tour de fouet régulièrement pendant 20mn environ pour qu'elle descende en température.

5 - Sortez votre cercle avec la pâte bien froide et garnissez le avec la crème à flan, lissez à la spatule et enfournez 20min à 210°C puis 10min à 240°C à mi-hauteur. N'enfournez pas trop haut sinon le dessus sera trop coloré.

6 - Laissez refroidir à température ambiante pendant 4 heures environ puis réservez au frais encore 8h minimum et enfin dé-cerclez quand il est bien froid.

