

Flan Parisien ou Pâtissier



Ingrédients:

Pour la pâte sablée*

- 60 g de beurre
- 60 g de sucre semoule
- 30 g d'œuf (1/2 œuf)
- 125 g de farine type 45
- 1/2 cuillère à café de levure chimique

Pour la crème

- 3 œufs
- 150 g de sucre semoule
- 70 g de crème de maïs type Maizena
- 10 g de sucre vanillé Cook'in®
- 150 ml de crème liquide
- 600 ml de lait

Au Cook'in®: mettre tous les ingrédients dans le bol, sabler **2 min/pétrin**.

Sinon, dans le cul de poule, malaxer le beurre, le sucre, la farine et la levure du bout des doigts afin d'obtenir une texture sableuse. Ajouter l'œuf battu au préalable et malaxer à nouveau pour obtenir une pâte plus souple.

Etaler au rouleau entre 2 toiles Silpat®, laissez durcir au réfrigérateur au moins 30 min. Ensuite, foncez le moule à part Flexipan®. Pourquoi le moule à part, comme son nom l'indique même à l'envers la coupe est plus facile et régulière. Réserver au réfrigérateur le temps de préparer la crème. Préchauffer le four à 210°C.

Au Cook'in®: mettre tous les ingrédients dans le bol, cuire **7 min/100°C/vit 5**. Lisser en fin de cuisson, **15 sec/vit 5 + TURBO**.

Sinon, blanchir les œufs avec la moitié du sucre, la crème de maïs et le sucre vanillé. Ajouter la crème liquide et mélanger. Dans une casserole, porter le lait et le reste du sucre à ébullition, retirer du feu. Incorporer et mélanger le lait chaud à l'appareil. Verser le tout dans la casserole et cuire à feu moyen en fouettant sans cesse. Dès que la crème est épaisse, retirer la casserole du feu. Verser immédiatement sur pâte. Cuire 20 min à 210°C puis 8 min à 240°C. Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Déguster après passage au réfrigérateur.

* pour la pâte, j'ai divisé les proportions par 2 pour avoir seulement un fond et une remontée à mi hauteur sur les bords mais si vous préférez doublez les proportions pour une hauteur totale.