



Flan parisien de C. Felder

Pour deux moules à manqué (un de 20 cm et un de 18 cm) :

La pâte :

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 oeuf
- 250 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- une pincée de sel

L'appareil à flan :

- 6 oeufs
- 250 g de sucre
- 140 g de poudre à crème (ou maïzena)
- 1 CS d'extrait de vanille liquide
- 1 pointe de couteau de vanille en poudre
- 30 cl de crème liquide
- 120 cl de lait

La pâte :

Dans le bol du robot, mettre la farine, la levure, le sel et le beurre coupé en petits dés. Mélanger à la feuille (vit.2) jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Ajouter le sucre et continuer de mélanger quelques secondes.

Incorporer l'oeuf préalablement battu et faire tourner la feuille jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Ne pas trop mélanger. Former deux boules, filmer et mettre au frais environ 30 minutes.

Abaisser la pâte et chemiser les moules. Remettre au frais en attendant de préparer l'appareil à flan.

Préchauffer le four à 210°.

L'appareil à flan :

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et la vanille en poudre.

Pendant que le lait chauffe, mélanger la deuxième moitié du sucre avec la poudre à crème. Ajouter les oeufs préalablement battus. Bien fouetter. Ajouter l'extrait de vanille et la crème liquide.

Incorporer progressivement le lait chaud à ce mélange et reverser dans la casserole. Remettre sur le feu sans cesser de fouetter et laisser épaissir. Maintenir l'ébullition pendant deux minutes environ. Débarrasser dans un cul de poule et refroidir la crème dans de l'eau froide additionnée de glaçons.

Verser la crème refroidie dans les moules garnis de pâte. Lisser en surface et enfourner pendant 20 minutes, puis 10 minutes à 240°. Couvrir d'une feuille alu pendant les dernières minutes.

Laisser refroidir et déguster bien frais.