

Flan (Christophe Felder & Jacques Genin)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 180g de beurre
- 50g de lait
- 20g de jaune d'œuf (environ 1 jaune)
- 4g de sel fin
- 5g de sucre
- 93g de maïzena
- 200g de crème liquide entière
- 200g de sucre
- 800g de lait entier
- 2 gousses de vanille

Préparation

1. Aujourd'hui, une nouvelle recette de flan pâtissier à la vanille ; pour cette recette j'ai mélangé celles de deux grands pâtissiers, Jacques Genin pour la pâte et Christophe Felder pour l'appareil à flan.
2. J'ai choisi cette pâte que j'avais déjà eu l'occasion de réaliser car je la trouve parfaite pour un flan : elle se tient bien tout en étant friable, la touche salée apporte vraiment quelque chose et elle est très facile à étaler (après plusieurs tests de flan, je pense que cette pâte est ma préférée).
3. Pour la crème, j'avais beaucoup entendu parler du flan de Christophe Felder, j'ai donc voulu tester sa recette.
4. Verdict, un flan bien vanillé et crémeux, fondant mais qui se tient quand même.
5. Ajoutez ensuite le jaune d'œuf et le lait, et arrêtez de pétrir la pâte dès qu'elle forme une boule homogène.
6. Etalez votre pâte sur une épaisseur de 4-5mm, puis foncez votre cercle/moule beurré, et placez-le au congélateur.
7. Commencez par faire chauffer le lait avec de sucre et les gousses de vanille grattées.
8. Portez le mélange à ébullition.
9. Mettez les grains de vanille dans un cul-de-poule avec les œufs, les de sucre restants et fouettez le mélange.
10. Incorporez ensuite la maïzena, puis la crème liquide.
11. Ajoutez la moitié du lait bouilli en fouettant constamment, puis remettez le tout dans la casserole.
12. Faites cuire la crème sur feu doux jusqu'à ce qu'elle épaississe.
13. Débarrassez alors la crème dans un plat et laissez refroidir.
14. Ensuite, sortez le moule foncé du congélateur, garnissez-le avec la crème et lissez la surface.
15. Christophe Felder indique de faire cuire le flan 10 minutes à 210°C puis 20 minutes à 240°C, mais j'ai préféré suivre le mode de cuisson que j'utilise habituellement pour les flans dans mon four, c'est-à-dire une cuisson plus longue (180°C pendant environ 50 minutes à 1 heure).
16. Le flan est prêt lorsqu'il a gonflé et que la surface a bien doré.