

Flan pâtissier au chocolat (Yann Brys)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 110g de beurre
- 20g de sucre
- 2g de sel
- 15g de cacao en poudre non sucré type Van Houten
- 35g de lait
- 20g de jaune d'œuf (1 jaune)
- 150g de crème liquide entière à 35% de matière grasse
- 120g de jaune d'œuf (environ 6 jaunes)
- 130g de sucre
- 20g de farine
- 40g de fécule de maïs
- 150g de chocolat noir à 70% (le Guanaja de Valrhona dans la recette originale)

Préparation

1. Si vous me suivez un peu, vous avez pu vous rendre compte que je suis une amatrice de flan pâtissier ; alors, quand le magazine Fou de Pâtisserie a fait un dossier spécial flan dans son numéro 25, je n'ai pas résisté et j'ai été tout de suite attirée par cette recette de Yann Brys de flan au chocolat, une première pour moi.
 2. Si comme moi vous avez ce magazine, vous avez aussi pu vous rendre compte qu'une petite erreur s'est glissée dans la recette mais pas de panique, le magazine a donné les véritables proportions via son compte Facebook ; verdict, un flan bien crémeux et chocolaté sans être trop sucré.
 3. Ajoutez ensuite le sucre, le sel et le cacao tout en mélangeant bien.
 4. A part, mélangez le jaune d'œuf et le lait, puis ajoutez progressivement ce mélange à la pâte.
 5. Une fois la pâte homogène, formez une boule et enveloppez-la dans du film alimentaire avant de l'aplatir un peu et de la réserver au réfrigérateur pendant environ 1h (minimum, mais vous pouvez si vous voulez faire la pâte la veille et la conserver au réfrigérateur toute la nuit).
 6. Après le repos, étalez la pâte sur une épaisseur de 3mm environ, puis foncez un cercle de 20cm de diamètre sur 4cm de haut.
 7. Remettez votre pâte au réfrigérateur, ou même si vous le souhaitez au congélateur, c'est ce que je fais en général pour mes flans, comme ça la pâte ne ramollit pas trop lorsque l'on verse l'appareil à flan encore un peu chaud sur le fond de pâte.
 8. Une fois votre pâte au réfrigérateur (ou congélateur), vous pouvez passer à la préparation de la crème pâtissière.
 9. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème liquide.
 10. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre pour les blanchir, puis ajoutez la fécule et la farine tout en fouettant bien.
 11. Une fois le lait chaud, versez-en un quart sur les œufs en mélangeant bien, puis remettez le tout dans la casserole.
 12. Faites cuire la crème en remuant constamment jusqu'à arriver à ébullition (la crème doit avoir bien épaissi).
 13. Retirez-la alors du feu, puis incorporez le chocolat concassé en fouettant bien.
 14. Dans la recette il était précisé de verser immédiatement la crème dans le fond de pâte, moi j'ai préféré suivre ma méthode habituelle et attendre un peu que la crème soit moins bouillante avant de garnir ma pâte, mais vous pouvez bien sûr suivre la recette donnée par le magazine ;-)
- Cuisson : Garnissez le fond de

pâte avec la crème pâtissière en lissant la surface, puis enfournez à 175°C pour 15 minutes avant de baisser la température du four à 160°C et de continuer la cuisson pendant 25 minutes supplémentaires.

15. Ici encore, il s'agit des instructions de cuisson données par le magazine, si vous connaissez bien votre four et que vous avez déjà fait des flans pâtissiers, vous pouvez utiliser votre méthode habituelle.

16. La plus longue étape arrive maintenant, celle du refroidissement et donc de l'attente ;-) En effet, attendez que le flan ait bien refroidi avant de le découper, sinon la crème ne sera pas bien prise et votre flan ne se tiendra pas.

17. Une fois votre flan refroidi, dégustez (ou conservez-le au réfrigérateur mais sortez le un peu avant dégustation pour qu'il ne soit pas trop froid).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com