

Flan pâtissier au caramel (Nicolas Haelewyn, Karamel Paris)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 300g de beurre fin
- 140g de farine T55
- 310g de farine T55
- 14g de fleur de sel
- 130g d'eau
- 90g de beurre fin
- 340g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 300g de sucre
- 100g d'eauPlacez l'eau puis le sucre dans une casserole.
- 60g de jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 35g de sucre (2)
- 40g de poudre à crème

Préparation

1. Après le flan au chocolat de Yann Brys issu du même numéro du magazine Fou de Pâtisserie, j'ai eu envie de tester cette recette de flan au caramel de Nicolas Haelewyn de la pâtisserie Karamel Paris.
2. Ce flan est composé d'une pâte feuilletée caramélisée et d'un appareil à flan au caramel ; on pourrait croire que c'est un dessert très sucré, mais honnêtement j'ai trouvé qu'il avait un bon goût de caramel pas trop sucré.
3. Par contre, je n'ai pas fait la pâte feuilletée donnée par la recette (mais je vous la mets quand même ci-dessous) car il me restait déjà plusieurs pâtes feuilletées d'avance au congélateur (recette de Cédric Grolet que vous pouvez trouver ici).
4. Je n'ai également pas non plus utilisé toute l'opaline, j'ai saupoudré la poudre de caramel sur un cercle de la surface du flan mais je trouvais la quantité assez importante donc je n'ai pas tout mis.
5. Mélangez à vitesse moyenne jusqu'à avoir une pâte homogène.
6. Étalez-la en un carré de 25cm de côté, filmez-la et réservez au frais.
7. Dans le bol du robot muni du crochet, mettez l'eau et la fleur de sel puis la farine.
8. Travaillez le beurre pour le rendre pommade, puis ajoutez-le par-dessus la farine.
9. Pétrissez le mélange en 1ère vitesse.
10. Quand le mélange est homogène, étalez-le en un carré de 25cm de côté, puis filmez et réservez au frais.
11. Étalez le beurre manié en un grand carré de 1cm d'épaisseur, puis placez la détrempe au centre.
12. Enveloppez la détrempe avec le beurre, puis réalisez un tour double et laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.
13. Réalisez un deuxième tour double, remettez au réfrigérateur pendant 2 heures, puis faites un tour simple et replacez au réfrigérateur pour la nuit.
14. Le lendemain, abaissez la pâte sur 2mm d'épaisseur, et foncez un cercle de 24cm de diamètre sur 3cm de hauteur.
15. Dans une casserole, portez à ébullition la crème, le lait et la gousse de vanille grattée, puis laissez infuser jusqu'au lendemain.
16. L'opaline : de sucre d'eauPlacez l'eau puis le sucre dans une casserole.
17. Faites caraméliser (il faut avoir un caramel blond), puis versez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

18. Une fois le caramel refroidi et durci, concassez le caramel en petits morceaux puis mixez-le jusqu'à obtenir une poudre fine.
19. Je vous conseille de mixer le caramel au dernier moment, surtout si le temps est humide, car le caramel craint beaucoup l'humidité.
20. Reportez à ébullition le lait infusé, puis filtrez-le.
21. Fouettez l'œuf, les jaunes et le sucre (2), puis ajoutez la poudre à crème.
22. Versez la moitié du lait bouillant sur ce mélange en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
23. Portez à ébullition en fouettant bien, puis arrêtez le feu.
24. Avec le sucre (1), réalisez un caramel à sec, puis faites-le décuire en trois fois avec la crème pâtissière chaude en faisant attention aux éclaboussures.
25. Cuisson :Voilà la méthode donnée dans le magazine : Faites cuire le fond de pâte à blanc pendant 1h à 160°C.
26. Saupoudrez l'opaline sur un Silpat (ou à défaut sur du papier sulfurisé), puis mettez le fond précuit dessus.
27. Versez l'appareil à flan encore chaud dans la pâte puis faites cuire 15 minutes à 170°C.
28. Voilà la méthode que j'ai utilisée : Je n'ai pas fait de précuisson, j'ai utilisé la méthode que j'utilise habituellement pour faire cuire les flans : j'ai versé l'appareil à flan encore chaud mais pas bouillant dans mon fond de pâte très froid, puis j'ai enfourné à 180°C pendant 45 minutes.
29. Ensuite, j'ai déplacé le flan sur l'opaline étalée, puis j'ai encore fait cuire 15 minutes.
30. A vous de faire la méthode que vous préférez, moi j'avoue que j'ai un peu eu peur de faire cuire de la pâte feuilletée à blanc ne l'ayant jamais fait.