

Flan pâtissier à la vanille et brioche feuilletée (Cédric Grolet)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 412g de farine T45
- 6g de sel fin
- 25g de sucre semoule
- 75g d'œufs entiers
- 150g de lait
- 38g de levure
- 38g de beurre pommade
- 225g de beurre de tourage
- 500g de lait
- 2,5 gousses de vanille de Madagascar
- 90g de sucre
- 100g d'œufs entiers (environ 2 œufs moyens)
- 50g de poudre à crème, ou de maïzena
- 50g de beurre
- 6g de grains de vanille

Préparation

1. Une autre recette issue du livre Opéra de Cédric Grolet, cette fois-ci celle de son flan à la vanille.
2. J'ai déjà une recette de flan vanille du même pâtissier sur le blog, mais celle-ci est différente.
3. La crème n'est pas la même, mais en plus de ça ce flan-là utilise une pâte originale, une pâte à brioche feuilletée.
4. Par contre, ce n'est pas un flan qui se conserve longtemps parce que la brioche feuilletée perd de son croustillant, donc il vaut mieux le préparer et cuire le jour de la dégustation.
5. Au niveau organisation, j'ai préparé l'appareil à flan pendant la première pause de la pâte à brioche pour lui laisser le temps de refroidir (j'avais peur que le beurre ne s'échappe de la pâte si je versais l'appareil à flan très chaud sur elle).
6. Vous aurez bien sûr trop de pâte à brioche feuilletée, mais c'est difficile d'en préparer moins, donc c'est l'occasion de la faire cuire dans un moule à cake ou des moules individuels pour votre petit déjeuner ;-)
Enfin, j'ai utilisé un moule à brioche, mais vous pouvez bien sûr utiliser un grand cercle ou des cercles individuels pour la cuisson.
7. Dans la cuve du robot muni du crochet, mettez la farine, le sel, le sucre, les œufs, le lait et la levure (la levure ne doit pas rentrer en contact avec le sel et le sucre).
8. Mélangez en première vitesse jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis en vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol.
9. Ajoutez à ce moment le beurre pommade, puis pétrissez à nouveau jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.
10. Couvrez le bol avec un torchon humide, puis faites pousser la pâte pendant 1h à 24°C (s'il fait plus froid, pas de problème, prolongez un peu la pousse).
11. Ensuite, dégazez la pâte en appuyant dessus, puis étalez-la en forme de rectangle.
12. Placez-la au congélateur pendant 5 minutes puis au réfrigérateur pendant 15 minutes.
13. Au moment de mettre la pâte au réfrigérateur, travaillez le beurre de tourage pour lui donner la bonne texture : tapez sur le beurre avec un rouleau à pâtisserie de façon à le rendre élastique sans le réchauffer (il ne faut pas le rendre pommade, il ne doit pas être collant au toucher).
14. Pour ça, tapez dessus, repliez le beurre, tapez à nouveau et ainsi de suite jusqu'à pouvoir le plier sans

qu'il se déchire.

15. Ensuite, placez-le au centre d'un papier sulfurisé et étalez-le en un rectangle deux fois moins large et de la même longueur que la détrempe.
16. Placez le beurre au réfrigérateur avec la détrempe pendant quelques minutes.
17. Ensuite, placez le beurre au centre de la détrempe et refermez-la de façon à emprisonner le beurre (en plaquant bien la plaque sur le beurre de façon à ne pas avoir de bulles d'air).
18. Etalez la pâte de façon à obtenir un grand rectangle d'environ 50cm de longueur.
19. Repliez une petite partie de la pâte vers le haut, puis repliez le haut de la pâte vers le bas de façon à ce que les deux se rejoignent.
20. Pliez à nouveau la pâte en deux.
21. Vous avez ainsi fait un tour double.
22. Filmez la pâte et mettez-la au frais pendant 10 minutes.
23. Placez la pâte de façon à avoir la pliure vers la droite, comme un livre.
24. Etalez-la à nouveau en un rectangle un peu moins long que la première fois, puis repliez la pâte en trois pour faire un tour simple.
25. J'ai, en tout, utilisé 1,ousse de vanille dans ma recette.
26. J'utilise la vanille de chez Koro, les gousses sont top et se conservent bien !
27. Vous avez 5% de réduction sur tout le site avec le code ILETAITUNGATEAU.
28. Portez à ébullition le lait avec les gousses de vanille fendues et grattées, puis mixez le tout avec un mixeur plongeant (j'utilise les gousses grattées pour faire de l'arôme vanille, du coup j'ai juste mis les grains de vanille dans le lait, et je n'ai pas mixé le mélange).
29. Si vous le faites, assurez-vous d'avoir un mixeur suffisamment puissant pour ne pas avoir des morceaux de gousses dans le flan).
30. Fouettez les œufs avec le sucre et la poudre à crème / maïzena, puis versez le lait chaud dessus en remuant bien.
31. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen en fouettant constamment.
32. Hors du feu, ajoutez le beurre et, si vous en mettez, les grains de vanille.
33. Cuisson : Beurrez et sucrez votre ou vos cercles.
34. Garnissez-le(s) de pâte à brioche feuilletée en la faisant légèrement dépasser des cercles.
35. Versez la crème dans la pâte (j'ai attendu que la crème ait tiédi avant de la verser, mais ce n'est pas précisé dans la recette), puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes (selon la taille de votre moule).
36. Laissez refroidir avant de démouler et bien sûr de vous régaler !