

Flan pâtissier crémeux

Bonjour à toutes et tous

Savez-vous que le **flan pâtissier** est re-devenu tendance dans les pâtisseries haut-de-gamme ? Plusieurs magazines de cuisine et J.T. se sont emparés du sujet depuis quelques semaines et nous montrent à la fois comment la recette est facile mais aussi jusqu'où il est possible de la raffiner. J'ai souri entendant cela car ce dessert n'a jamais quitté notre table depuis plus de 10 ans : Mes gourmands sont fan du flan donc le flan maison atterrit régulièrement dans les assiettes à dessert où à goûter (Et le premier levé se fini le restant le lendemain matin ;))

Depuis le temps que je pratique le flan pâtissier, j'ai tenté de raffiner très légèrement la recette. Point de saveurs alambiquée, l'objectif a juste été de le rendre un peu moins *bourratif* et un peu plus *crémeux*. Chose est faite avec la version que j'aimerais partager avec vous. Elle a la juste tenue qui convient (et ne s'étale pas à la découpe), mais la crème est crémeuse. Le petit « truc » se joue dans l'ajout de crème dans la crème à flan et un peu moins de liant. Avec ces adaptations voici le dessert rétro qui convient pour régaler petits et grands.

Je voulais partager la recette de ce flan pâtissier crémeux avec vous pour que vous puissiez régaler vous et vos proches. (De plus, les heureux détenteurs de poule dans le jardin vont comme nous entrer dans la période de profusion des œufs, donc c'est un bon plan pour les utiliser ☐) . J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !



- FLAN PÂTISSIER -
CRÉMEUX

Recette : Flan pâtissier crémeux

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour un flan « familial » de 6 personnes:

- 3 œufs
- 1L de lait
- 75 g de maïzena
- 110 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 90 g de crème légère
- 1 pâte feuilletée ou brisée selon votre préférence

Réalisation

- Foncez un moule (ici un moule à manqué) avec votre pâte.
- Dans une casserole, mettez le lait, la crème, les grains d'une gousse de vanille grattée et la gousse. Portez à ébullition, couvrez et laissez infuser (idéalement pendant 1 heure).

- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la maïzena et homogénéisez.
- Délayez progressivement ce mélange en y versant le lait en filet.
- Remettez la crème dans une casserole, puis faites cuire à feu doux tout en remuant doucement jusqu'à ce qu'elle ait épaissi sur toute la hauteur de la casserole. (*)
- Retirez la gousse de vanille si vous ne l'avez pas fait précédemment, puis versez la préparation sur la pâte.
- Enfournez pour 45 minutes à 180°.

Conservez ce flan pâtissier crémeux au frais jusqu'à la dégustation.

Astuces :

- Du parfum : pour parfumer différemment le flan, tentez d'ajouter des zestes de citron, de la cannelle ou encore 1 à 2 cuillérées de votre alcool préféré (rhum, grand marnier,...)
 - (*) Pour savoir quand la crème à flan dispose de la bonne texture : c'est très dépendant de votre feu et votre casserole (diamètre), mais en général le flan est pris quand vous sentez que la préparation est homogène sur toute la hauteur de votre fouet et que la crème commence à bouillir.
-