

## Flan parisien de Christophe Felder : une des meilleures recettes de flan pâtissier

Nous apprécions beaucoup le flan parisien dont j'ai essayé plusieurs recettes : celle-ci de Christophe Felder provient de son livre "Les Meilleurs Gâteaux" édité chez Minerva.



### RÉALISATION

#### La pâte

Réunissez le beurre, le sucre semoule, la farine et la levure chimique dans un saladier, mélangez les ingrédients entre la paume des mains afin d'obtenir une texture sableuse. Ajouter le jaune et malaxez rapidement (ne pas trop travailler la pâte). Enveloppez la pâte de film alimentaire et laissez-la durcir 30 minutes au réfrigérateur. Étalez la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur et garnissez-en un moule tapissé de papier sulfurisé. Réservez le moule chemisé au réfrigérateur.

#### Le Flan

Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez la moitié du sucre, la maïzena et l'extrait de vanille, et fouettez vivement mais sans laisser blanchir le mélange.

Ajoutez la crème liquide et mélangez.

Versez le lait et le reste du sucre dans une casserole, mélangez, portez à ébullition et retirez du feu.

Incorporez le lait chaud au mélange précédent et battez bien.

Reversez le tout dans la casserole et faites cuire sur feu moyen en fouettant rapidement.

Quand la crème épaissit, retirez la casserole du feu (elle doit avoir la consistance d'une béchamel épaisse). Laissez refroidir.

Versez la crème refroidie dans le moule garni de pâte; étalez et lissez la surface du flan avec une spatule.

Préchauffez le four à 180°

Faites cuire 50 minutes à th 180° et si la surface ne prends pas assez de couleur, terminez la cuisson en passant le flan quelques minutes sous le gril du four. (C. Felder fait cuire pendant 20 minutes à th 210° puis pendant 10 minutes à 240° mais mon flan était trop cuit avec ces

températures)

Laissez refroidir et servez le flan bien froid

Remarque

C. Felder conseille d'utiliser une casserole en cuivre doublé d'acier inoxydable pour faire bouillir le lait et cuire la crème, j'ai utilisé une casserole en inox à fond épais.

