

Flan pâtissier épais super gourmand

Découvrez la recette du flan pâtissier épais super gourmand. Un flan épais et onctueux au délicieux goût de vanille. Comme à la boulangerie ! (Appareil à flan de Christophe Felder).

Préparation
30 mins

Temps de cuisson
35 mins



4.87 from 23 votes

Plat: Dessert Cuisine: France Mot clé: Flan Quantité: 8 personnes
Auteur: Sophie

Ingrédients

Pour la pâte

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou (non fondu)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- ½ cuillère à café de sel
- 60 ml d'eau

Pour le flan

- 1,2 litres de lait (de préférence entier)
- 300 g de sucre, séparé en 2 x 150g
- 6 oeufs
- 140 g de Maïzena (féculé de maïs)
- 30 cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille

Instructions

Pour la pâte brisée maison

1. Dans un petit saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre mou coupé en petits morceaux et pétrir du bout des doigts pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Ajouter l'eau et former rapidement une boule de pâte. Filmer et placer au réfrigérateur pour 30 minutes minimum.



2. Après les 30 minutes, étaler la pâte brisée au rouleau en un grand disque assez épais (un peu plus qu'une pâte brisée du commerce, environ 3mm) sur un plan de travail légèrement fariné. Foncer un cercle à pâtisserie (de 20 à 22cm) **préalablement beurré** avec la pâte en s'assurant que la pâte adhère bien aux parois du cercle. Piquer la pâte à l'aide d'une

fourchette. Placer le cercle sur une plaque à pâtisserie (ou plaque de cuisson du four) recouverte de papier cuisson (ou mieux d'un tapis de cuisson). Réserver au réfrigérateur le temps de préparer l'appareil à flan.



Pour le flan

1. Dans une grande casserole, verser le lait, 150 g de sucre (la moitié du sucre de la recette), les grains de la gousse de vanille (préalablement fendue et grattée pour les récupérer) ainsi que la gousse de vanille. Mélanger et porter à ébullition.



2. Pendant ce temps, fouetter les oeufs et les 150g restant de sucre dans un **grand saladier** 1 à 2 minutes. Ajouter la Maïzena (tamisée de préférence) puis la crème et bien fouetter le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Lorsque le lait bout, arrêter le feu, retirer la gousse de vanille et verser le lait dans le grand saladier (contenant le reste des ingrédients) en plusieurs fois et en fouettant bien. Replacer la préparation dans la grande casserole et faire cuire à feu moyen, en remuant sans cesse, jusqu'à obtenir une préparation bien épaisse comme sur la photo). Arrêter le feu et laisser tiédir 15 à 30 minutes.

4. Préchauffer le four à 210°.

5. Sortir la plaque de cuisson et le cercle du frigo et verser la préparation à l'intérieur. Lisser la surface.

6. Enfourner à 210° pendant 20 minutes puis augmenter la température à 240° et laisser cuire pour 10 minutes supplémentaires environ. Le flan doit être joliment doré et encore tremblotant à sa sortie du four. Ne pas hésiter à couvrir le flan en fin de cuisson s'il dore trop vite ou à poursuivre la cuisson quelques minutes de suite s'il est trop pâlichon. À la sortie du four, laisser le flan refroidir à température ambiante avant de démouler puis réserver au réfrigérateur pendant minimum 4h, idéalement une nuit (ou 12h)