

Flan parisien

écrit par Pariseyn | 29 décembre 2024



On distingue généralement 2 types de flans : le flan parisien et le flan pâtissier. Le flan parisien est en principe préparé avec une pâte brisée (ou feuilletée) tandis que le flan pâtissier n'en contient pas. Mais bon, on trouve parfois des définitions inverses ! Disons qu'ici, c'est la recette du flan parisien que nous réalisons.

Ingrédients, pour un flan de 22 cm :

La pâte :

Une [pâte brisée](#)

La crème pâtissière :

325 g de lait entier

200 g de crème fleurette 33% Président ou équivalent

130 g d'eau

1 gousse de vanille

3 œufs entiers (environ 150 g)

3 jaunes d'œufs (environ 60 g)

160 g de sucre semoule

60 g d'amidon de maïs (Maizena)

1 cuillère à soupe d'arome de vanille ou de vanille liquide

La pâte

Mouiller une feuille de papier cuisson et la froisser pour l'essorer.

Disposer le papier essorer dans le moule.

Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser assez finement la pâte au rouleau.

La foncer dans le moule en la plaquant du mieux possible sur les bords.

Filmer la pâte au contact et la mettre au réfrigérateur jusqu'à utilisation.





La crème pâtissière

Préparer et peser tous les ingrédients.

Dans une casserole, faire chauffer le lait, l'eau et la crème fleurette.

Fendre la gousse de vanille, gratter du haut en bas avec un couteau pour récupérer les graines et mettre le tout à infuser dans le lait.

Séparer les blancs des jaunes de 3 œufs et mettre ces derniers dans un cul de poule. Ajouter les 3 œufs entiers, le sucre et battre l'ensemble en omelette.

Ajouter la Maïzena et bien remuer au fouet pour que tout l'amidon de maïs soit entièrement dissous.





Dès que le lait est en ébullition, couper le feu et le verser

dans le mélange d'œufs.

Mélanger rapidement au fouet et remettre le tout dans la casserole à feu moyen.

Remuer continuellement au fouet jusqu'à épaississement de la préparation et à obtenir un joli nappage. Verser la préparation dans un cul de poule et laisser refroidir jusqu'à environ 50°C.

Préchauffer le four à 220°C, chaleur statique sole et voûte, avec une grille au niveau 2 (1 étant le plus bas, et 4 celui juste sous le gril).

Verser la préparation refroidie sur la pâte.





Enfourner pendant 30 minutes à 220 °C, puis 15 minutes à 180 °C. Si la coloration a bien avancée, ce qui fut le cas pour moi après 30 minutes, couvrir le flan avec une feuille d'aluminium.

Laisser refroidir le flan avant de le démouler.



J'ai cuit exactement 45 minutes. température interne : 97,5°C



Réfrigérer au moins 6 heures avant de déguster.