

# Flan parisien de Christophe Felder

Texte repris chez Paprikas : ici



Shopping : Pour un flan de 22 à 26 cm

## **Ingrédients pour la pâte :**

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre semoule
- 1 petit oeuf
- 250 g de farine
- 1 pincée de levure chimique

## **Ingrédients pour le flan :**

- 6 oeufs
- 300 g de sucre (*ou un peu moins selon les goûts*)
- 140 g de Maïzena (je pense que 100 g suffisent largement)
- 1 gousse de vanille
- 30cl de crème liquide
- 120 cl de lait

-In process :

**1 - Préparation du flan : (plusieurs heures à l'avance)**

### ***-Préchauffez le four à 210°C.***

- Mettez à bouillir le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue et grattée
- Pendant ce temps, fouettez les oeufs entiers avec le reste du sucre, la maïzena.
- Rajoutez enfin la crème liquide et mélangez bien.
- Incorporez petit à petit le lait chaud en continuant à mélanger.
- Remettez à ébullition sur feu moyen sans cesser de fouetter.
- Dès que la crème épaissit, retirez-la du feu. (*remarque : le flan va cuire, donc inutile de trop le faire épaissir*)
- Refroidissez la crème en plongeant le saladier dans de l'eau froide additionnée de glaçons ou laissez la bien refroidir à l'air libre durant 30 min environ.
- Versez la crème refroidie dans le moule garnie de la pâte, lissez-en la surface.

### **2 - Préparation de la pâte : (au moins une heure à l'avance)**

- Mélangez du bout des doigts tous les ingrédients de la pâte sauf l'oeuf pour obtenir une texture sableuse.
- Rajoutez l'oeuf pour obtenir une belle boule de pâte.
- Placez-la 30 min au frais pour la faire durcir.
- Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur et chemisez-en un moule beurré à bords hauts. Puis réservez au frais.

### **3 – La cuisson :**

- Versez la crème refroidie dans le moule garnie de la pâte, lissez-en la surface.
- Enfournez pendant 20 min à 210°C. Puis 10 min à 240°C en surveillant bien la couleur du flan pendant ces dernières minutes.***
- Laissez bien refroidir au frais, le mieux c'est de le faire la veille et de le déguster le lendemain.

