



Flan Parisien by Christophe Michalak

Souvenez-vous, à l'âge de 7/8 ans. Vos yeux étaient émerveillés et admiratifs devant les pâtisseries de votre boulangerie préférée. Elles se trouvaient juste à notre hauteur. Les éclairs, les religieuses, les puddings, les flans...

Ce sont évidemment de bons souvenirs, c'est pour cela que j'ai eu le déclic quand Christophe Michalak a publié la recette d'un superbe flan sur les réseaux sociaux. Je me suis dit : c'est top, c'est simple, c'est beau et surtout C'EST BON!

Cette recette du flan parisien by Christophe Michalak est très simple à réaliser. Il faut prendre quelques petites précautions et on arrive à faire un superbe flan, hyper bon et fondant.

Le + de cette recette s'est que l'on peut s'en servir de base et ensuite partir en improvisation pour une recette plus personnelle. (coco, choco, rhum, raisinà vous de voir)

Alors à vos marises

Ingrédients

Avec un moule de 18 cm et les doses ci-dessous le flan fera 4 cm de haut.

500 Grammes de lait

125 Grammes de crème liquide entière 30%

125 Grammes de sucre semoule

50 Grammes de fécule de maïs

100 Grammes de jaunes d'œufs

Un peu de beurre et de farine pour le cercle inox

Au préalable, beurrer et fariner un cercle inox de 18 cm .Placer-le sur une plaque munie de papier sulfurisé.

1. Hors du feu, mélanger le sucre et la fécule dans une grande casserole.
2. Ajouter les jaunes d'œufs puis fouetter.
3. Ajouter la crème puis fouetter.
4. Ajouter le lait puis remuer au fouet.
5. Allumer le feu puissance maximum sans cesser de remuer pendant 5 min. Le mélange va s'épaissir. A ce moment, laisser cuire 2min.
6. Verser dans votre moule. **ASTUCE** : Laisser refroidir totalement le flan.
7. Une fois le flan totalement refroidi, enfourner-le à 170° pendant 30 min. **ASTUCE**: Une fois cuit, le flan doit être légèrement coloré ! Laisser refroidir à nouveau avant de le démouler, sinon c'est la catastrophe. Il s'écroulera!

Bonne dégustation.

