

Flan pâtissier de Christophe Michalak

Coup de coeur / dessert

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Moyen



Couverts
6-8



Prix
\$



Préparation
30min



Cuisson
45min

La recette ultime!

Bonjour! Aujourd'hui on s'attaque à un grand classique de la pâtisserie : le flan. Et pas n'importe lequel, puisqu'il s'agit de la recette du dernier livre de Christophe Michalak, « Recettes d'un pâtissier confiné ». J'ai découvert la recette grâce aux vidéos de François-Régis Gaudry, chroniqueur gastronomique sur France Inter, et j'ai tout de suite eu envie de la tester! Je ne peux que vous conseiller d'aller vous procurer rapidement le livre de C. Michalak, ainsi que les deux volumes « On va déguster » de FR Gaudry!

Liste des ingrédients

250 g de lait entier

250 g de crème

30 g de sucre semoule

3 oeufs

30 g de fécule de maïs

1 gousse de vanille (bourbon de préférence)

Étapes de préparation

1

Dans une casserole, fais chauffer le lait et la crème avec les grains de la gousse de vanille et la gousse fendue pour en extraire tout les arômes. Compte environ 15 minutes d'infusion sans jamais atteindre l'ébullition.



2

Bats les oeufs avec le sucre et la fécule pour blanchir le mélange. Retire la gousse de vanille de la casserole.



3

Verse le mélange aux oeufs dans la casserole, toujours à feu très doux, et bats au fouet jusqu'à épaississement, compte entre 2 et 5 minutes.



4

Sors la casserole du feu et passe l'appareil au mixeur plongeant pour avoir une consistance très lisse et homogène. Beurre et farine un moule rond d'environ 16 cm. de diamètre et verses-y l'appareil. Laisse reposer 30 minutes à température ambiante.



5

Préchauffe ton four à 180°C. et places-y le flan pour 40 minutes de cuisson. Le mieux est à chaleur tournante, mais si comme moi, ton four est une antiquité, vérifie en cour de cuisson et couvre éventuellement de papier aluminium à mi-cuisson.



6

Sors du four et laisse-le reposer 30 minutes à température ambiante puis environ 1 heure au frais. Ton flan est enfin prêt à être dégusté, alors régale-toi et bon app'!

