



**FLAN PARISIEN SANS PATE SELON CHRISTOPHE MICHALAK**



**Pour 4 à 6 personnes** : 50cl de lait, 25cl de crème fleurette, 125g de sucre semoule, 100g de jaunes d'œufs, 50g de maïzena, une gousse de vanille -facultatif- Un cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre.

Portez à ébullition le lait et la crème avec si c'est votre choix la gousse de vanille débarrassée de ses graines. . Mélangez dans un cul de poule les jaunes, les graines de vanille, le sucre et la maïzena, versez dessus le lait bouillant, puis reporter sur le feu et laissez cuire 30 secondes après la reprise de l'ébullition. Débarrassez dans un plat à gratin, filmez au contact et laissez refroidir complètement. Beurrez et farinez le cercle, posez-le sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier siliconé. Préchauffez le four à 180°.

Fouettez la crème froide pour l'assouplir et versez-la dans le cercle. Lissez à la spatule coudée. Enfournes pendant 35 minutes environ. La surface du flan doit être d'une belle couleur caramel avec quelques taches noires. Laissez refroidir sur une grille puis glissez un cercle en carton adapté sous le flan avant de la mettre sur le plat de service.