



LE FLAN PARISIEN À LA VANILLE DE JACQUES GENIN



La pâte brisée : 500g de farine, 360g de beurre, 8g de sel, 10g de sucre, 40g de jaune d'œuf, 100g de lait.

Tamisez la farine, le sel et le sucre. Dans le bol du robot sablez ces poudres avec le beurre, ajoutez les jaunes d'œuf et mouillez avec le lait. Prenez soin de ne pas trop corser la pâte. Foncez le ou les moules et congelez.

L'appareil à flan : 20cl de crème liquide entière, 80cl de lait entier micro-filtré si possible, 100g de maïzena, 100g de jaune d'œuf, 180g de sucre semoule, 2 gosses de vanille.

Portez à ébullition le lait et la crème. Mélangez dans un cul de poule les jaunes le sucre et la maïzena, versez dessus le lait bouillant, puis reportez sur le feu. Dès que la crème épaissit retirez-la du feu, elle doit être à peine cuite. Laissez-la refroidir à température ambiante. Coulez ensuite la crème dans la pâte congelée et enfournez 40/50 minutes à 175°. Débarrassez sur une grille et vérifiez la bonne cuisson de la pâte en dessous. Si nécessaire remettez le flan au four et poursuivez la cuisson une dizaine de minutes.