



FLAN AUX ŒUFS ET FLAN SANS ŒUFS



La pâte brisée : 250g de farine T55, 130g de beurre pommade, 4g de sel, 5g de sucre, 20g de jaune d'œuf, **environ 50g*** de lait entier.

Tamiser la farine. Dans la cuve du robot **sabler*** la farine, le sel et le sucre avec le beurre pommade, ajouter le jaune d'œuf et **mouiller à consistance*** avec le lait. Attention de ne pas trop **corser*** la pâte. L'étaler entre 2 **feuilles guitare*** et réserver au moins une heure au frais. **Foncer*** un ou deux **cercles à mousse** préalablement beurrés, les **congeler**. Cette quantité de pâte permet de foncer 2 cercles de 18cm.

L'appareil à flan aux œufs : 460g de lait entier **cru ou micro-filtré***, 110g de **crème 35% MG***, 2 gousses de **vanille***, **95g*** de jaunes d'œufs, 110g de sucre -j'en ai mis **90g**, le premier essai étant un peu trop sucré à mon goût- 45g d'**amidon de maïs***. Porter juste à ébullition le lait, la crème et les gousses de vanille fendues et grattées. Laisser infuser 20 min. Mélanger intimement les jaunes avec le sucre puis ajouter l'amidon de maïs toujours en mélangeant. Retirer les **gousses de vanille***, verser la moitié du lait sur le mélange jaunes sucre amidon, bien mélanger puis reverser le tout dans la casserole. Porter à ébullition en remuant bien pour **éviter que la préparation n'attache*** au fond de la casserole. Stopper la cuisson quand le **mélange épaissit***. Verser l'appareil dans le fond de pâte congelée, mettre au réfrigérateur quelques heures pour refroidir le tout. Cuire à chaleur tournante à **170°/180°*** en fonction de votre four pendant **1h15 environ***, à surveiller comme toujours. Laisser refroidir **au minimum 3 heures*** avant de déguster. Cette quantité d'appareil permet de remplir un cercle à **mousse de 16cm** si vous aimez les flans bien garnis donc gourmands comme sur la photo, sinon un **cercle de 18cm**.

L'appareil à flan sans œufs de la Maison de la crème : 250g de lait entier, 250g de crème 35% MG, 27.5g d'amidon de maïs, 3.75g de farine T45, 87.5g de sucre -j'en ai mis 60g au second essai-1 gousse de vanille.

Tamiser la farine et l'amidon. **Chauffer*** le lait et la crème avec la vanille, ajouter les poudres, donner un **léger bouillon***. Ajouter le sucre, mélanger puis couler directement dans le fond de

pâte surgelé. Laisser reposer au moins **4 heures*** au réfrigérateur avant de cuire à chaleur tournante **70 min à 170°***. Laisser à nouveau refroidir pendant au moins 4 heures au réfrigérateur.

L'astuce des jaunes d'œufs : Peser vos jaunes il est toujours difficile d'obtenir 95g précisément

Cela peut être 90g et dommage de gaspiller un œuf pour 5g de jaune en plus. Il suffit donc d'adapter en faisant une règle de trois le poids des autres ingrédients de la recette et le tour est joué

La cuisine de Mercotte©2019

www.mercotte.fr

PS : J'ai volontairement laissé les mots en gras pour que vous puissiez vous reporter aux explications du billet.