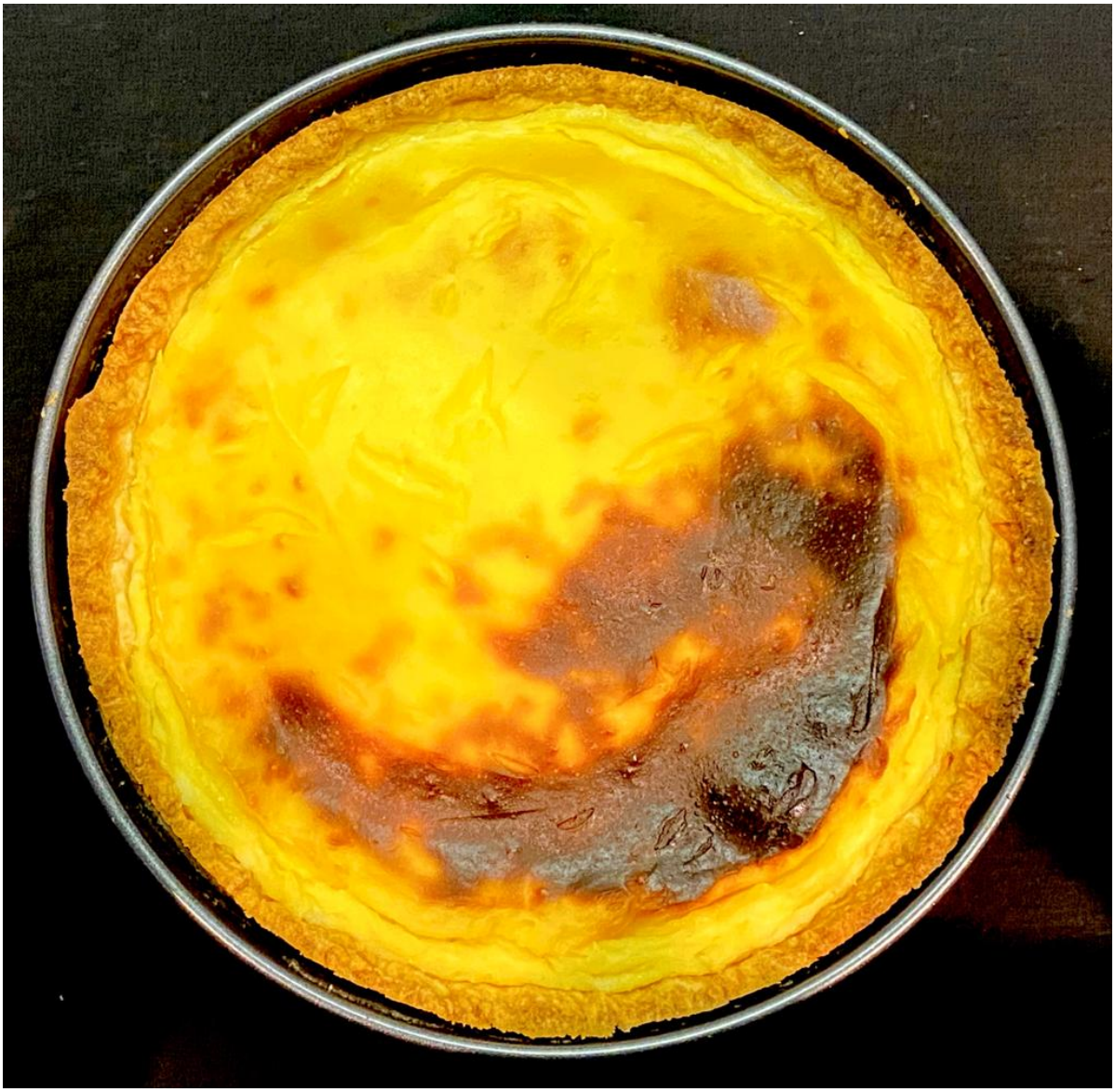
Flan parisien (avec pâte brisée)

écrit par Karim

- 

-

Fan inconditionnel du flan, j’en raffole depuis ma tendre enfance. Génétiquement, ça doit se transmettre car mes enfants adorent le flan de papa.

Depuis mes débuts en pâtisserie, je n’ai cessé de rechercher la recette idéale avec un seul objectif, celui de reproduire l’exaltation de mon enfance. Je ne demande pas grand-chose, juste un moment ou l’esprit s’abandonne totalement à chaque

bouchée.

Depuis plusieurs années, je préparais un flan en utilisant exclusivement une pâte feuilletée du commerce (faut bien commencer) mais je trouvais que la pâte ne s'y prêtait pas et, en plus, elle ne reflétait pas le visuel attendu. Il faut bien admettre que la pâte feuilletée n'est pas vraiment celle qu'il faut si on recherche un léger croquant lors de la dégustation.

A défaut de trouver mieux, j'ai arrêté mes recherches et je suis passé à autre chose. En cuisine, il y a tellement d'idées qui envahissent votre esprit qu'il est difficile de passer des semaines à confectionner une recette. Avec l'âge et l'expérience (sagesse), on prend le temps.

Depuis peu (3 ans), je suis tombé sur la recette de Christophe Michalak : une recette riche en jaune d'œufs mais vraiment excellente en bouche. Elle a détrôné la mienne et balayée de mon esprit la quête de la recette parfaite.

C'était sans compter les belles rencontres et les défis que la vie vous offre. Dernièrement, j'ai été contacté par une chaîne télévisée qui cherchait à faire un reportage sur le flan parisien. Ni une ni deux, j'ai dit « oui ! ». Le cahier des charges « là, c'est l'informaticien qui parle » était simple : « Nous cherchons à remettre au gout du jour le flan parisien mais celui de votre enfance ». J'ai tout simplement repris ma recette, accordé quelque peu les quantités, aboli la pâte feuilletée et réalisé plusieurs essais.

Je suis content du résultat, mes invités (pour ne pas dire cobayes) ont tous adoré. Je ne peux malheureusement pas vous dévoiler la chaîne, ni même le contenu. Il va falloir attendre la fin de l'année pour découvrir le personnage en chair et en os et ce qui se cache derrière le reportage.

Disons que maintenant, j'ai ma version du flan et celui d'un grand Chef pâtissier. A vous de faire le test et me dire celui que vous préférez. Personnellement, j'aime les deux.

Il faut compter environ 10 minutes pour préparer la pâte brisée et 20 minutes pour l'appareil à flan. A cela, il faut ajouter les temps de pause pour la pâte (2 heures) et l'infusion de la vanille 20 minutes. Pour la cuisson du flan, il faut compter environ 45 minutes.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 casserole de taille moyenne à fond épais (idéalement avec bec verseur)
→ 1 bol pâtissier de taille moyenne
→ 1 fouet et un fouet électrique (optionnel)
→ 1 moule à manqué de **20 cm x 5 cm** de haut
→ Film étirable alimentaire
→ 1 rouleau à pâtisserie
→ 1 corne de boulanger ou une maryse

Ingrédients pour 8 personnes :

Pâte brisée	Appareil à flan
220 g de farine T55	35 cl de lait demi-écrémé 35 cl de lait entier
30 g de sucre	4 œufs + 1 jaune
1 g de fleur de sel	120 g de sucre
125 g de beurre mou	1 gousse de vanille
30 g de lait froid	45 g de fleur de maïs
1 œuf	

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

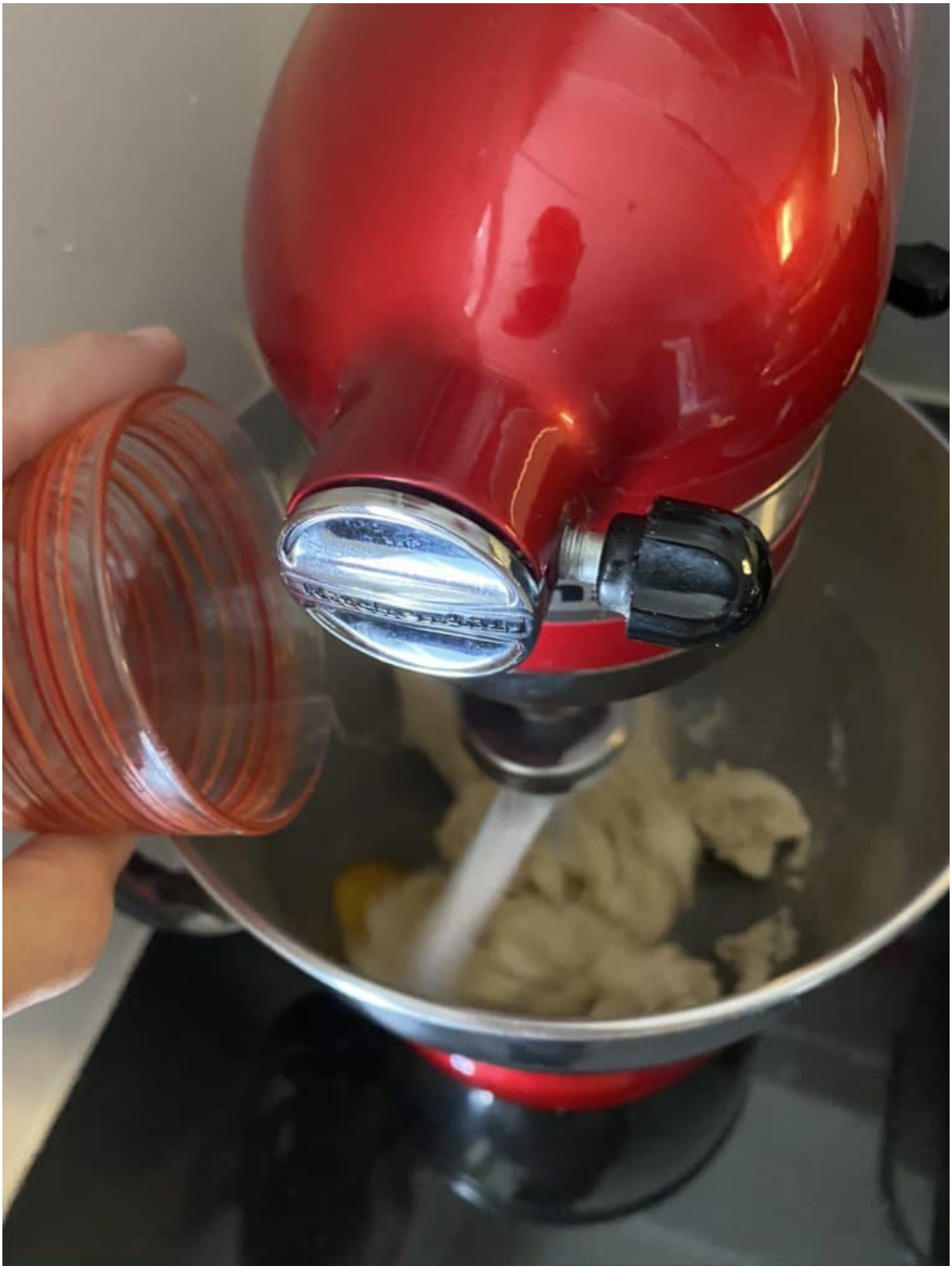
Commençons par préparer la pâte brisée :

Dans le bol du robot avec la feuille, verser **la farine** (220 g), **le sucre** (30 g), **le sel** (1 g) et **le beurre** (125 g) en parcelles.
Démarrez le robot vitesse 1 pendant environ 3 minutes. Le beurre doit être totalement incorporé.
-> Ajoutez **le lait froid** (30 g), le robot continue de tourner.
-> Ajoutez **l'œuf** et continuez de battre pendant 1 minute.

-
enAid

-

-
KitchenAid

- 

-

Déposez la pâte encore collante sur le plan de travail légèrement fariné.
Frasez la pâte à 3 reprises avec la paume de la main contre le plan de travail.
Récupérez la pâte avec la corne de boulanger.
Faire une boule avec la pâte puis l'envelopper avec du film alimentaire. Si vous trouvez que la pâte est trop collante, fleurez légèrement le plan de travail pour vous aider à mieux la travailler.

Aplatir légèrement la boule de pâte et l’entreposez au frais pendant 2 heures.

-
-

Après le temps de pause, sortir la pâte du réfrigérateur. Fleurez légèrement le plan de travail et déposer la pâte.

Important : *Pensez à fleurer le plan de travail régulièrement, ne pas attendre pas que la pâte devienne difficile à retourner ou qu'elle se déchire pour le faire.*

Abaissez la pâte sur 3 mm : Avec le rouleau, démarrer toujours du milieu et ne donner que 2 coups ; un en avant et un en arrière. Tourner la pâte d'1/4 de tour avant de refaire le geste. Répétez l'opération deux fois avant de retourner la pâte. Ne pas oubliez de fleurer le plan de travail dès que cela est nécessaire.

Enroulez la pâte autour du rouleau à pâtisserie et faites-là rouler sur le moule à manquer puis faites-lui épouser la forme du moule à manquer en formant bien l'angle droit.

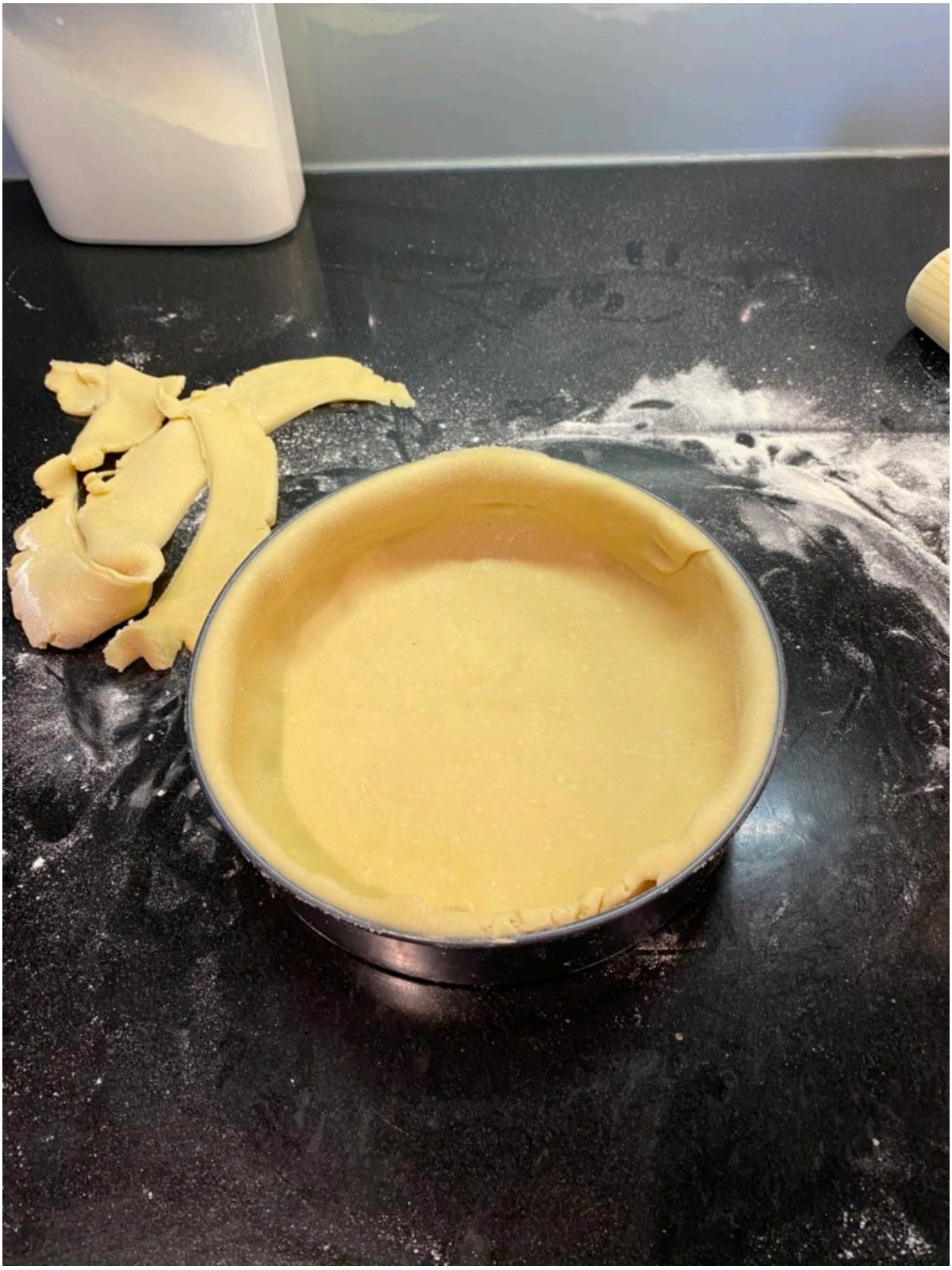
-

-

-

Repliez les bords vers l’extérieur et découper le surplus de pâte en écrasant l’excédent de pâte contre les bords du cercle avec le rouleau à pâtisserie.
Retirez l’excédent de pâte.

-

- 

Écrasez la pâte entre le pouce et l’index pour bien lui faire marquer l’angle et qu’elle adhère parfaitement au moule à manquer.
Découpez le surplus de pâte avec un petit couteau d’office en faisant glisser la lame contre le cercle par un mouvement de l’intérieur vers l’extérieur.
Laissez reposer au frais le temps de préparer l’appareil à flan.

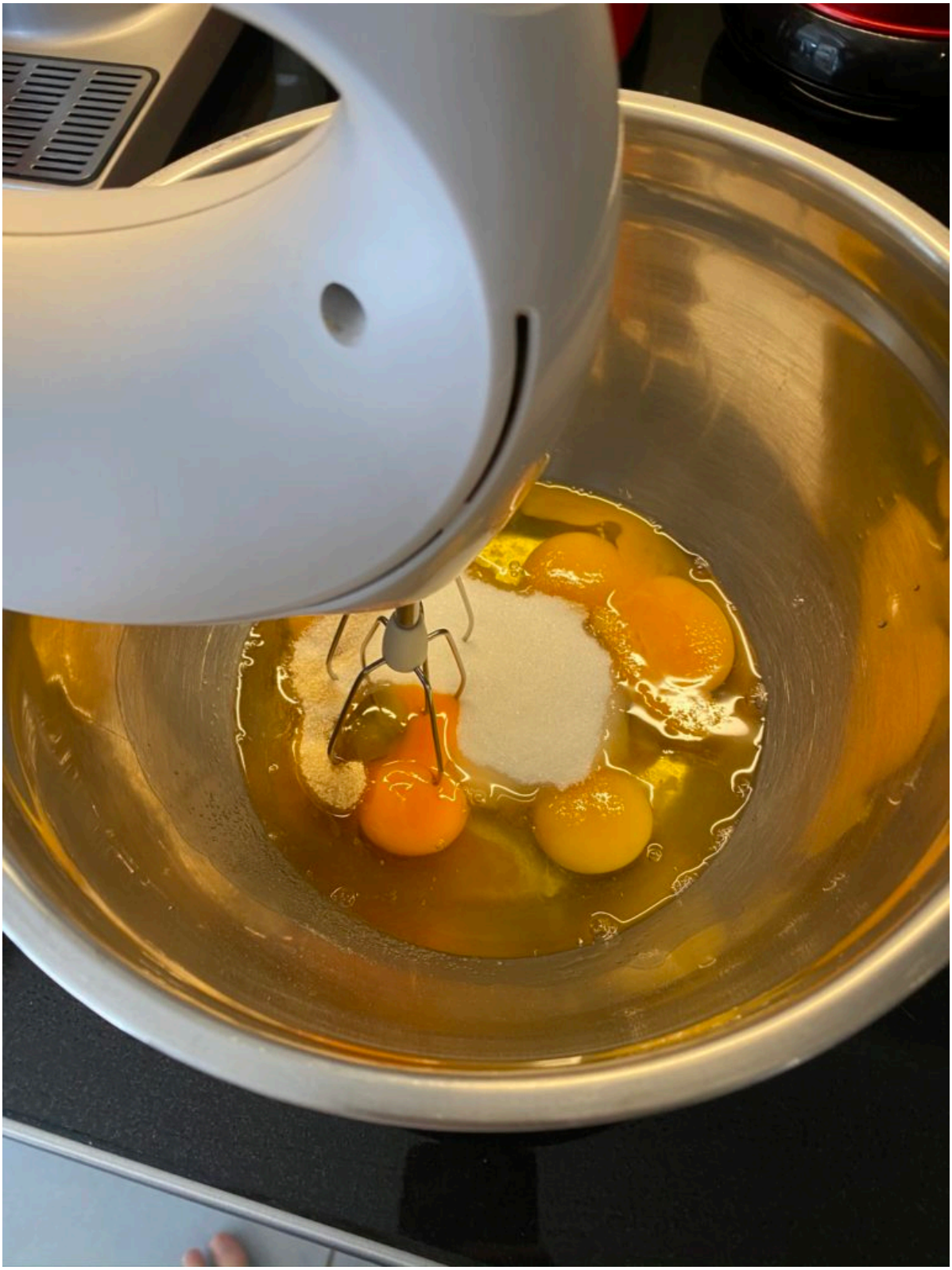
En attendant, passons à la préparation de l'appareil à flan.

L'appareil à flan :
Versez **le lait demi-écrémé et le lait entier** (2 x 35cl) dans une casserole.
Ajoutez **la gousse de vanille** fendue et grattée.
Faire chauffer à feu doux sans faire bouillir. L'objectif est d'obtenir un léger frémissement. Remuez de temps en temps.
Couvrir avec une assiette et laisser infuser 20 minutes.

Une fois le temps écoulé, remettre sur feu doux le temps de préparer l'appareil à flan. N'oubliez pas de mélanger de temps en temps.

Dans un bol pâtissier, mélanger au fouet électrique **les œufs** (4) + **le jaune d'œuf** avec **le sucre** (120 g) pendant 2 minutes.
Important : *Ne laissez jamais le sucre au contact des œufs, mélangez-les tout de suite. Si vous ne le faites pas, le sucre aspire une partie de l'eau que contiennent les œufs et les cuits. Vous risquez de vous retrouver avec des petits morceaux*

d’œufs durs dans votre préparation.

- 

-

Ajoutez ensuite **la fleur de maïs tamisée** (45 g), et mélanger à nouveau au fouet jusqu’à obtenir une préparation lisse et sans grumeau. Environ 1 minutes.

-

-

Versez, en filet, **la moitié du lait chaud vanillé** sur la préparation en fouettant sans cesse. Remettre l’autre moitié du lait chaud vanillé sur le feu.
Reverser aussitôt le mélange obtenu dans la casserole.

-
-

Sur feu moyen, cuire l’appareil à flan en fouettant en continu. N’hésitez pas à aller dans les coins et faire tout le tour pour bien récupérer l’ensemble de la

préparation.
A la première cheminée, retirez la casserole du feu et continuez de fouetter pendant 30 secondes.
Astuce : Pour savoir si l'appareil est prêt, cessez de remuer pendant 5 à 8 secondes maximum, une cheminée (petit volcan) doit se manifester. Si ce n'est pas le cas, continuez la cuisson encore quelques secondes.
L'appareil à flan doit être parfaitement lisse.

-

-

Si vous n'êtes pas familier avec la cuisson de crèmes, n'hésitez pas à baisser le feu afin de mieux contrôler la cuisson ou retirer la casserole du feu puis la remettre si vous trouvez que la crème n'est pas suffisamment épaisse. Le fond de votre casserole doit être entièrement lisse.

Transvasez l'appareil à flan dans un cul de poule moyen et filmer au contact. Laissez refroidir 30 minutes avant de passer à la cuisson du flan.

-
-

Préchauffez le four à **180°C chaleur tournante sole**. *(dans le reportage, il est indiqué 210°C les 6 première minutes. J'ai changé la façon de faire. Dorénavant,*

je démarre à 180°C chaleur tournante uniquement sole).
Pour une cuisson homogène de la pâte, il est préférable d'utiliser le mode chaleur tournante sole pour démarrer. Cette fonction assure une meilleure cuisson de la base de la pâte.

Après le temps de pause, fouetter l'appareil à flan quelques secondes pour le détendre.
Versez l'appareil à flan dans le moule. Utilisez une corne de boulanger ou une maryse pour lisser le dessus. N'hésitez pas à tapoter le moule pour faciliter le lissage.
Enfourner pour **20 minutes en chaleur tournante sole à 180°C**.
Puis **20 minutes en chaleur tournante sole et voûte à 170°C.**
Et pour finir environ **10 minutes en mode grill à 200°C** en surveillant attentivement le brunissement. Parfois, 5 minutes suffisent.
N'hésitez pas à tourner le moule pour homogénéiser le brunissement.

-

-

Le flan à tendance à gonfler légèrement. Pas de panique, en refroidissant il épouse parfaitement le moule. Si vous trouvez qu'il n'a pas assez bronzé, pas de panique, en refroidissant il continue de prendre des couleurs.

Laissez refroidir complètement et ensuite **une nuit au frais** avec le moule.
Pour le démoulage, commencez par passer un couteau très fin tout autour puis retournez le flan sur un plateau. Normalement, il ne résiste pas.

Le lendemain, je prépare toujours un sirop (70 g d'eau avec 50 g de sucre) et je badigeonne le flan. Gustativement, ça n'apporte rien, mais visuellement c'est plus joli.

Informations utiles :
→ Si vous voulez le manger le soir, préparer le flan le matin. Il faut au minimum 8 heures au frais. Une nuit entière c'est mieux.

→ Ajustez les températures en fonction de votre four. Au départ, je commençais la cuisson à 210°C pour booster la cuisson de la pâte puis j'ai changé d'avis car la pâte ne cuisait pas suffisamment en dessous. Il manquait toujours un soupçon de cuisson.
→ L'astuce pour une cuisson homogène des pâtes avec un appareil liquide c'est de ne jamais dépasser 170°C les 2 premiers tiers du temps en chaleur tournante sole et le dernier tiers en chaleur tournante sole et voûte.
→ Cette recette utilise de la maïzena. C'est plus léger et cela convient parfaitement aux personnes intolérantes au blé.
→ L'étape la plus délicate de la recette est le contrôle de la cuisson, il ne faut pas laisser l'appareil à flan s'amalgamer dans le fond de la casserole.
→ Petite astuce de pâtissier : choisissez de préférence du lait micro filtré (vous en trouverez en grande surface) qui conserve son vrai goût, même après cuisson.
→ Si vous rencontrez des difficultés lors du démoulage, je vous suggère de mettre un rond de papier sulfurisé dans le fond du moule à manquer.
→ N'hésitez pas à prendre une casserole beaucoup plus grande que la quantité que vous souhaitez faire, vous serez plus à l'aise pour fouetter.
→ Le fouet électrique n'est pas indispensable, je l'utilise pour gagner du temps.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …