



1. Beurrez le cercle et mettez-le au réfrigérateur (afin que le beurre fige).
2. Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail. Découpez un disque de pâte (du diamètre du cercle). Puis faites une bande de pâte de 63 cm de long (ou deux bandes qui feront au moins cette longueur au total) et de 4,5 cm de large (correspondant à la hauteur du cercle). Foncez le cercle en mettant le disque de pâte au fond et les bandes sur les côtés. Appuyez délicatement sur les bandes pour les souder au disque (vous pouvez mettre un peu d'eau avec un pinceau sur le pourtour du disque pour faciliter l'adhérence). Éliminez les éventuels surplus de pâte qui dépassent du cercle à l'aide d'un couteau. Réservez au frais.
3. Pendant ce temps, préparez la crème : Coupez le beurre en dés. Réservez-le à température ambiante pour qu'il soit mou lorsque vous l'utiliserez. Avec la pointe d'un couteau, fendez les gousses de vanille en deux dans la longueur. Puis raclez-les, avec le côté non tranchant du couteau, pour en extraire les graines. Mettez les graines et les gousses dans une casserole avec le lait, la crème liquide et la moitié du sucre (100 g). Mettez à chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange frémit.
4. Dans un saladier, à l'aide d'un fouet, faites blanchir les œufs avec l'autre moitié du sucre (100 g). Ajoutez la Maïzena et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Lorsque le mélange lait/crème commence à frémir, versez-en une petite quantité dans le saladier avec les œufs et délayez l'ensemble. Puis reversez le tout dans la casserole. Cuire à feu moyen, sans cesser de remuer avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ne laissez pas la crème épaissir trop longtemps, enlevez-la rapidement du feu.

Assez facile
45 mn de préparation
1h00 de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un cercle de 20 cm de diamètre et de 4,5 cm de haut, d'un robot pâtissier doté d'une feuille, d'un fouet et d'une spatule. Vous aurez également besoin de glaçons pour faire refroidir la crème.

- 2 pâtes feuilletées (vous aurez des chutes mais cela vous permettra de faire des bords bien épais. Je prends celles de la marque **François** qui sont délicieuses)
- 200 g d'œufs
- 200 g de sucre semoule
- 100 g de Maïzena
- 665 g de lait entier
- 335 g de crème liquide entière
- 40 g de beurre
- 3 gousses de vanille (de qualité !)

Variantes :

Vous pouvez remplacer la pâte feuilletée par une pâte brisée ou sablée, adaptez selon vos goûts. Vous pouvez remplacer le lait entier par du lait d'amande. Pour une version avec une pâte sucrée maison, et une crème plus ferme, regardez en bas de page la recette du flan N°1.



5. Versez-la dans le bol du robot muni de la feuille (bateur plat, cf. photo en bas de page). Ajoutez les dés de beurre et mettez-la à foisonner (jusqu'à ce que son volume augmente et qu'elle soit plus aérienne).
6. Versez la crème dans un grand récipient plat que vous poserez dans un autre rempli de glaçons (pour la faire refroidir rapidement).
7. Une fois la crème refroidie, versez-la dans le cercle foncé de pâte. Répartissez la crème à l'aide d'une spatule. Raclez l'excédent éventuel de crème avec le tranchant de la spatule.
8. Préchauffez votre four à 170°C à chaleur tournante. Enfournez pour 60 à 70 mn (selon votre four) jusqu'à ce que des taches brunes apparaissent sur le dessus du flan.
9. Attendez au moins 15 mn avant de démouler. Le flan sera plus facile à démouler une fois refroidi que chaud ! Passez la lame d'un couteau tout autour du cercle, avant de l'enlever.
Servez le flan à température ambiante.



Le flan se conserve au réfrigérateur.

Vous pouvez faire la crème la veille.

Il est important de faire refroidir la crème rapidement car vous ne pouvez pas la laisser à température ambiante trop longtemps (pour éviter tout risque de contamination par des bactéries). Et étant donné qu'elle est trop chaude pour passer au réfrigérateur, la faire reposer sur un lit de glaçons est la meilleure solution.

Pour avoir un flan brillant comme ceux des grands pâtisseries, vous pouvez ajouter un nappage. Vous trouverez par exemple chez [G. Detou](#) un « nappage neutre ». Étalez-le au pinceau une fois le flan cuit et refroidi. Vous pouvez également saupoudrer le dessus du flan de poudre de vanille.

Pour le fonçage de la pâte, le fait de séparer la base et les bords permet d'avoir un résultat parfait mais bien entendu vous pouvez également foncer la pâte en un seul morceau.

Pour faire un bon flan, il faut de bons produits 😊. Veillez à acheter du lait entier, de la crème avec 35% de matière grasse, de belles gousses de vanille bien fraîches (par exemple de la vanille Bourbon de Madagascar ou de La Réunion), du bon beurre et des œufs de poules élevées en plein air !

Si votre cercle ne mesure pas exactement 20 cm, je vous redonne la formule du périmètre du cercle pour calculer la longueur des bandes de pâte : diamètre du cercle x Pi (= 3,14).

Feuille du robot pâtissier :

