



Le flan pâtissier La recette du chef Jacques Genin

Recette pour 2 flans de 6 personnes

Ingédients

Pour la pâte Brisée

- 500 g de farine
- 360 g de beurre
- 8 g de sel
- 10 g de sucre
- 40 g de jaune d'oeuf

- 100 g de lait

Pour la crème pâtissière

- 250 g de crème liquide
- 750 g de lait entier
- 150 g de sucre
- 2 gousses de vanille fendues grattées

- 80 g de jaunes d'œuf
- 80 g poudre à flan

Pâte Brisée

1. Mélanger au batteur la farine, le sel et le beurre préalablement coupé en petits morceaux à température ambiante.
2. Mélanger le jaune d'œuf et le lait, puis les ajouter au mélange dans le batteur Réserver au frais une nuit.
3. Étaler la pâte au laminoir ou au rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 2.5 mm Détailler un disque de 30 cm de diamètre puis foncer un cercle de 24 cm de diamètre.
Réserver au froid.
4. Préchauffer le four a 150°C.

Crème pâtissière

1. Bien mélanger les jaunes d'oeuf, le sucre et la vanille.
2. Ajouter la poudre a flan et continuer de mélanger.
3. Faire bouillir le lait puis le verser sur le mélange tout en remuant.
4. Remettre le mélange dans la casserole et faire cuire tout en remuant sans le faire bouillir.
5. Garnir le fond de tarte cru et cuire au four a 150°C pendant 60 min.