

Bernard Courtoy

# 30 Recettes faciles de flan pâtissier





## Introduction

A la base, un flan est une crème composée d'œufs, de lait et de sucre. C'est la quantité d'œufs utilisée qui permet de lier (coaguler) la crème lors de la cuisson. Cette crème est généralement recouverte d'une sauce caramel.

Le flan pâtissier est une crème similaire que l'on pose dans un fond de pâte brisée (ou de feuilletage) pour le cuire au four.

Une technique rapide mais de moins bonne qualité consiste à lier la crème à l'agar-agar, ce qui évite la cuisson. Pratique lorsque l'on cherche à se débarrasser vite fait de la préparation du dessert ou du goûter, rien ne vaut une préparation qui a pris le temps d'être faite avec amour.

Ce livre vous propose un assortiment de flans pâtissiers vous permettant de réaliser vous-même un dessert facile et peu coûteux pouvant également servir de quatre heures copieux.



## Réalisation du fond

### Ingrédients :

250 gr de farine  
125gr de beurre pommade  
1 pincée de sel  
1 œuf

### Préparation :

Dans un plat, disposez la farine en fontaine, et le reste des ingrédients au centre. Mélangez jusqu'à ce que l'ensemble de la farine ait été absorbée par la pâte. Par facilité, vous pouvez pétrir votre pâte au batteur 2 à 3 minute, jusqu'à ce qu'elle forme une boule homogène.

Laissez votre pâte reposer une heure au frigo dans du papier cellophane.

Allongez la sans oubliez de fariner afin qu'elle n'adhère pas au plan de travail ou à votre rouleau, jusqu'à obtenir une épaisseur de deux à trois millimètres.

Placez le disque obtenu dans votre moule

préalablement graissé. Plaquez la bien au fond grâce à la paume de la main, et au bord à l'aide des pouces, tout en faisant attention de ne pas la déchirer.

A l'aide d'un couteau, découpez l'excédent de pâte qui dépasse de votre moule.

EXTRAIT

## Astuces :

Si vous n'avez pas pensé à sortir votre beurre du frigo afin de le faire pommade, passez le au micro-onde 1 minute au minimum. Il doit être ramolli, mais pas fondu.

Mettez votre fond au surgélateur durant la préparation de votre crème. En effet, le fait que la crème soit chaude lorsque vous la mettrez dans votre fond, le froid empêchera votre beurre de fondre et de ressortir de votre pâte le temps que vous enfourniez votre tarte. Les bords resteront donc plus fermes et réguliers.

Si votre fond est trop petit pour la quantité de crème obtenue, celle-ci peut se consommer telle qu'une crème pâtissière, en en-cas, ou cuite dans un ramequin à côté de votre tarte si vous la désirez plus ferme.

Taille du fond : on compte généralement un fond de 26 cm pour 8 personnes, 22 cm pour 6 personnes, et 16 cm pour 4 personnes.

Dans tous les cas, ces fonds auront un bord perpendiculaire afin que votre crème soit répartie