

Flan parisien (ou tarte au flan) de Pierre Hermé

Pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre (22 cm dans la recette de base):

- 1 pâte brisée
- 40 cl de lait
- 37 cl d'eau de source
- 4 oeufs
- 210 g de sucre en poudre
- 60 g de poudre à flan



Préchauffer le four à 190°.

Étaler la pâte et en foncer le moule beurré (pas nécessaire si moule antiadhésif). Replacer le moule au réfrigérateur le temps de préparer la suite (2h dans la recette de base!).

Dans une casserole, faire chauffer le lait et l'eau. Dans une seconde casserole, fouetter les oeufs avec le sucre et la poudre à flan. Verser dessus en mince filet le mélange bouillant lait-eau sans cesser de remuer avec un fouet. Attendre la reprise de l'ébullition et retirer alors du feu.

Verser sur le fond de tarte et enfourner. Laisser cuire 1h (couvrir de papier alu en fin de cuisson si le flan à tendance à trop brunir). Laisser refroidir entièrement avant de placer au réfrigérateur au moins 3h. Il est encore meilleur servi bien frais.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>