

LA TARTE AU FLAN DE M.O.F (FLAN PARISIEN)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-flan/>

Une tarte au flan vanille de pro !

Parts : 10

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 1 H

Temps de repos : 5 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Flan, Tarte,

Ingrédients

Pour un moule de 24 cm de diamètre

420 grammes de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

750 grammes de Lait Entier 75 Centilitres/750 Millilitres

250 grammes de Crème Liquide 35% 25 Centilitres/250 Millilitres

3 Gousses de Vanille

60 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3 Oeufs

150 grammes d'Oeufs ou 3 Oeufs

210 grammes de Sucre

80 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour un moule de 22 cm de diamètre

352,9 grammes de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

630,2 grammes de Lait Entier 63,02 Centilitres/630,2 Millilitres

210 grammes de Crème Liquide 35% 21 Centilitres/210 Millilitres

2,5 Gousses de Vanille

50,4 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,5 Oeufs

126 grammes d'Oeufs ou 2,5 Oeufs

176,4 grammes de Sucre

67,2 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour un moule de 20 cm de diamètre

LA TARTE AU FLAN DE M.O.F (FLAN PARISIEN)

291,6 grammes de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI
520,8 grammes de Lait Entier 52,08 Centilitres/520,8 Millilitres
173,6 grammes de Crème Liquide 35% 17,36 Centilitres/173,6 Millilitres
2 Gousses de Vanille
41,6 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2 Oeufs
104,1 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs
145,8 grammes de Sucre
55,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour un moule de 18 cm de diamètre

236,2 grammes de Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI
421,8 grammes de Lait Entier 42,18 Centilitres/421,8 Millilitres
140,6 grammes de Crème Liquide 35% 14,06 Centilitres/140,6 Millilitres
1,6 Gousses de Vanille
33,7 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,6 Oeufs
84,3 grammes d'Oeufs ou 1,6 Oeufs
118,1 grammes de Sucre
45 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Instructions

Le fond de tarte

Voilà les rognures de pâte feuilletée que j'avais utilisé(es) pour le dessert "Le Coeur Millefeuille"
D'habitude, je jette ces rognures, mais il y en avait tellement que j'avais décidé d'utiliser cette
recette afin de ne pas les jeter

Pour cette recette donc, on peut mélanger toutes les rognures sans se soucier de "casser" le
feuilletage, car au final on n'a pas besoin de feuilletage !

1. Pour le moule, prendre un "moule à manqué", un moule avec fond. Prendre une hauteur de moule de 4 cm minimum
2. Chemiser le moule avec beurre froid à passer sur toute la surface
3. Puis déposer de la farine, étaler sur toute la surface, puis retourner au dessus de l'évier afin de chasser l'excédent
4. Abaisser la Pâte Feuilletée (420 g) à l' aide d' un rouleau à pâtisserie. Le poids indiqué (420 g) est celui qui reste dans le moule, mais il vaut mieux en prévoir plus
5. Déposer dans le moule, accentuer les angles avec un doigt
6. Placer au frais sans couper les bords pour l'instant (la pâte se rétracte)

L'appareil à flan (la crème)

LA TARTE AU FLAN DE M.O.F (FLAN PARISIEN)

7. Gratter les Gousses de Vanille (3)
8. Faire chauffer le Lait Entier (750 g ou 75 Centilitres/750 Millilitres) et la Crème Liquide 35% (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres) en casserole, avec les graines des Gousses de Vanille
9. Blanchir (fouetter) les Jaunes d'Oeuf (60 g pris de 3 Oeufs), les Oeufs (150 g ou 3 Oeufs) et le Sucre (210 g)
10. Ajouter la Fécule de Maïs (Maïzena) (80 g) et fouetter
11. Dès l'ébullition atteinte, verser le contenu de la casserole dans le bol, tout en mélangeant
12. Reverser le contenu du bol en casserole
13. Cuire à feu doux, tout en vannant (remuer pour éviter une croûte)
14. Au bout d'un moment, la crème prend : elle devient épaisse : Retirer du feu
15. Sortir le moule du frais, et couper la pâte. On peut piquer le fond, mais je ne le fais pas
16. Verser la crème dans le fond de tarte
17. Etaler à l'aide d'une spatule coudée
18. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable (évite la formation d'une croûte)
19. Placer au frais au minimum 4 heures : Ceci stabilise la crème

Cuisson

20. Sortir du frais, et retirer le film alimentaire étirable
21. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) : la cuisson dure environ 1 heure
22. Sortir, laisser refroidir à température ambiante, filmer au contact avec un film alimentaire étirable
23. Refroidir au réfrigérateur pendant quelques heures
24. Pour faire briller, vous pouvez passer une petite couche de Nappage neutre à l'aide d'un pinceau de cuisine
25. Pour finir, vous pouvez saupoudrer les bords de sucre glace