

Flan lyonnais



Pour le fond de pâte

- 80 g de cassonade
- 40 g de beurre demi sel MOU (hyper important)
- 1 gros oeuf
- 125 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 3 cuillères à soupe de pépites de chocolat

Pour le flan

- 1 litre de lait entier (frais ou à la rigueur pasteurisé)
- 25 cl de crème liquide entière
- 2 gousses de vanille de qualité
- 10 jaunes d'oeufs
- 180 g de sucre
- 100 g de Maïzena
- 1 cuillère à soupe de Rhum brun

Fendre les gousses de vanille et gratter les graines, puis déposer les graines dans un saladier.

Mettre les gousses dans une casserole et ajouter le lait et la crème.

Porter à ébullition (attention, ça monte vite), couper la chaleur, couvrir et laisser infuser.

Dans le saladier qui contient les gousses de vanille, ajouter les jaunes et le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse (un conseil, faites-le au fouet électrique sinon vous risquez la tendinite). Ajouter la Maïzena, fouetter et ajouter le lait en fouettant. Il va de soi qu'on a enlevé les gousses de vanille avant de verser, hein !

Mettre le contenu du saladier dans la casserole et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Il doit avoir la texture d'un yaourt type Fjord. Lorsque la crème est prête, la verser dans un grand plat à gratin pour qu'elle refroidisse et laisser reposer. Normalement, il faudrait attendre qu'elle ait complètement refroidi, mais je n'ai pas eu le temps et ça a tout de même fonctionné.

Pendant que la crème refroidit, préparer le fond de tarte (ça sonne mieux que le fond de flan...)

J'insiste sur le fait que prendre du beurre bien mou qu'on aura sorti bien en avance.

Dans un saladier, mettre le beurre, la cassonade et la levure. Battre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne onctueux. C'est un peu long, c'est normal.

Ajouter l'œuf et continuer de fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Ajouter les pépites de chocolat et mélanger à nouveau. A partir de ce moment-là, je passe en manuel et j'y vais à la spatule, je préfère.

Terminer en incorporant la farine jusqu'à obtention d'une pâte collante. Déposer au fond d'un plat à bords amovibles, étaler et lisser, et déposer au frais pour au moins une demi-heure.

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le rhum dans la crème et mélanger au fouet, puis verser dans le moule sur la pâte à cookies.

Enfourner et laisser cuire 40 minutes (en fonction du four). Le dessus du flan doit être doré et le flan légèrement tremblotant à la sortie du four.

Laisser refroidir complètement, puis mettre au frigo pour toute une nuit avant de déguster bien frais. C'est parfait avec un thé, un café, un cacao ou un verre de muscat bien frais.