

Flan catalan XXL (pa d'ous) i-Cook'in

(<http://www.autourdematable.com/archives/2019/02/15/37099118.html>)

Sur le blog : Autour de ma table... (<http://www.autourdematable.com/>)

Vous connaissez ma [version Cook'in®](#) depuis 2009 et ma [version plus mini](#) sur i-Cook'in depuis 2015.

Voici la version plus gourmande du Flan catalan XXL (pa d'ous) au i-Cook'in, réalisée dans le moule Ellipse (Flexipan® Origine) ou plat rond Besave®

INGRÉDIENTS

Pour le caramel doré

- 8 c. à s. de sucre en poudre fin
- 1 c. à c. de vinaigre blanc

Pour le flan catalan XXL (pa d'ous)

- 730 g de lait entier
- 350 g de œufs
- 80 g de sucre en poudre fin
- 15 g de sucre vanillé maison
- 900 g d'eau



PRÉPARATION

POUR LE CAMEL DORÉ

Placer le moule Ellipse (130 cl) dans le plateau-vapeur ou dans le plat [Besave®](#) rond 1,3 l placé dans le cuit-vapeur directement.

ou

Mon astuce pour le plat Besave®, je mets le pied de ma vieille cocotte minute dessous pour bien laisser passer la vapeur)

Réaliser le caramel avec le sucre et le vinaigre (il évite coloration trop rapide et l'amertume) à la poêle. Le verser dans le moule et chemiser. Réserver.

POUR LE FLAN CATALAN XXL (PA D'OUS)

Verser le lait, ajouter les œufs, le sucre et le sucre vanillé maison. Chauffer 4 minutes - 100°C - vitesse 4. (avec verre doseur)

Réserver l'appareil à flan dans un pichet.

Rincer le bol (si vous désirez optimiser votre cuisson vapeur) (par exemple: j'en ai profité pour cuire des choux de Bruxelles 500 g dans le panier inox et 500 g dans le cuit-vapeur ou du riz et des œufs durs).

Verser l'eau dans le bol (avec ou sans panier inox).

Fixer le cuit vapeur sur le bol, poser le plateau du cuit-vapeur avec le moule ou le plat Besave® dans le cuit-vapeur.

Verser l'appareil à flan dans le moule ou plat en verre, le filmer (uniquement si cuisson optimisée avec aliments à odeur forte comme ici choux de Bruxelles).

Cuire à la vapeur 35 minutes - 140°C - vitesse 2.

(si le centre est vraiment trop liquide remettre en cuisson 5 à 10 minutes)

Le flan est tremblotant mais pas liquide.

IMPORTANT: Laisser refroidir "complètement"(il continue sa cuisson)-(je laisse dans le plateau + couvercle).

Placer au réfrigérateur filmé au moins 6h00 à 8h00.

Placer un plat du même diamètre ou forme et légèrement creux pour le caramel, ôter le film, retourner et retirer le moule, pour le plat besave passer une lame autour avant de retourner.

Bonne dégustation.