

Flan catalan XXL (pa d'ous)

7

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	40 min
Cuisson :	39 min
Froid :	08 h
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	8

[signaler un problème](#)

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)

750 g de lait entier 380 g de œufs (env. 6 à 7) 85 g de sucre en poudre fin 15 g de sucre vanillé maison 900 g d'eau

PRÉPARATION

POUR LE CARMEL DORÉ

Placer le moule Ellipse (130 cl) dans le plateau du cuit-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.

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou pétrissage

POUR LE FLAN CATALAN XXL (PA D'OUS)

Verser le lait, ajouter les œufs (6 à 7 selon taille), 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. Verser l'appareil à flan dans le moule, 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. Laisser refroidir "complètement"

(il continue sa cuisson)-(je laisse dans le plateau + couvercle avant de le 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. Bonne dégustation.



0



4 min

100 °C

4



35 min

140 °C

2

0