

Petits flans *pâtissiers*



Pour 12 petits flans (moule à muffins)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pâte brisée sucrée (à préparer la veille ou 1 heure avant la recette) :

- 300 g de farine (T55)
- 10 cl d'eau à température ambiante (ni trop chaude, ni trop froide)
- 3 g ou 1 cuillère à café rase de sel
- 1 c à soupe de sucre glace
- 1 c à soupe de sucre semoule
- 150 g de beurre froid

Flan :

- 3 œufs (gros calibre)
- 130 g de sucre
- 60 cl de lait 1/2 écrémé ou entier
- 15 cl de crème fraîche entière liquide (30% de MG)
- 70 g de Maïzena
- 1 gousse de vanille ou 1 cà dessert d'extrait de vanille liquide

Cuisson :

- Beurre (moule)

Préparez la pâte brisée : Au thermomix pour moi, mais vous pouvez aussi la préparer au robot en utilisant dans ce cas un beurre à température ambiante.

Introduisez tous les ingrédients sauf l'eau dans le bol du thermomix. Faites **2 pulsions/turbo**. Programmez **30 secondes**, ajoutez l'eau puis lancez la **fonction épi**. Rabattez ensuite la pâte, **10 secondes/fonction sens inverse/vitesse 2**. Sortez la pâte et façonnez en un carré épais et non pas en boule. *Moins il y aura d'épaisseur, moins elle mettra de temps à revenir à température idéale pour son abaissement au rouleau*. Filmez-la et laissez reposer cette pâte minimum 1 heure au réfrigérateur. *L'idéal étant de la préparer la veille*.

Préparer le flan à la casserole : Faites chauffer le lait pendant 5 minutes. Grattez une gousse de vanille et ajoutez la pulpe et la gousse dans le lait. Laissez infuser à couvert 5 minutes. Dans un cul de poule, fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez la Maïzena tamisée et la crème fraîche et la vanille liquide. Versez le lait chaud petit-à-petit dans le cul de poule tout en mélangeant. Transvasez dans la casserole et laissez épaissir sur feu moyen. Versez la crème dans un récipient large et filmez au contact pour éviter la formation d'une peau. Réservez au réfrigérateur.

Préparez le flan au thermomix : Mixez les œufs, le sucre, la Maïzena **10 secondes/ vitesse 5**. Ajoutez le lait, la pulpe de vanille ou l'extrait de vanille liquide et programmez **12 minutes/90°/vitesse 4**. Transvasez la crème dans un récipient large et filmez au contact. Réservez au réfrigérateur.

Cuisson : Préchauffez le four à 180 ° C. J'utilise la fonction "cuisson intensive" de mon four qui est préconisée dans la cuisson des tartes et quiches.

Beurrez chaque empreinte d'une plaque à muffins. Étalez la pâte brisée.

Découpez des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre. Bien sûr, la taille de l'emporte-pièce dépendra de la taille de vos moules à muffins.

Enfoncez les disques de pâte dans les empreintes. J'utilise un ustensile Demarle mais vous pouvez utiliser aussi un verre.

Piquez le fond de pâte à l'aide d'une fourchette.

Réservez le moule au réfrigérateur pendant 15 à 20 minutes. Cette pause permet d'éviter à la pâte de se rétracter pendant la cuisson.

Fouettez la crème énergiquement pour lui redonner de la souplesse.

Transvasez la crème dans une poche à douille ou à défaut un sac de congélation. Pour plus de facilité et gain de temps, il est préférable d'utiliser cette méthode pour répartir la crème.

Répartissez la crème dans les empreintes jusqu'au bord de pâte. *La pâte n'étant pas liquide, vous ne risquez pas de débordement.*

Glissez au four pour 25 minutes (1er gradin pour moi). Il faudra prévoir 40 minutes pour un grand flan,

Le temps et la température de cuisson dépendent de votre four.

Démoulez les petits flans et laissez-les refroidir sur une grille.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.

Pensez à les sortir du réfrigérateur 20 à 30 minutes avant de les déguster, ils seront meilleurs à température.

Cher et tendre et mes voisins présents ce jour-là ont adoré.

Et vous, vous aimez les flans ?