

Le flan caramel, orange et Cointreau
Recette pour 12 flans



1. CARAMEL DE BASE

225 g de sucre
120 g de glucose
350 g de crème 35% de M.G.
2 g de fleur de sel
105 g de beurre

Faire fondre à sec le glucose et le sucre jusqu'à obtention d'un caramel assez foncé. Décuire avec la crème chaude et la fleur de sel. Redonner un bouillon et ajouter le beurre en petits morceaux en mélangeant avec un fouet pour bien l'incorporer. Réserver le caramel.

2. CRUMBLE

360 g de beurre
180 g de cassonade
460 g de farine

Ramollir légèrement le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine à la feuille du batteur. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux.

Parsemer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur 4 heures minimum. Cuire le crumble 20 min à 160°C au four ventilé. Refroidir.

3. APPAREIL À FLAN

1300 g de lait entier
370 g de crème 35% de M.G.
Le zeste d'une orange
360 g d'œufs
300 g de sucre
130 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
700 g de caramel de base
70 g de Cointreau

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème et le zeste d'orange avec la moitié du sucre. Dans un cul de poule, blanchir les œufs avec le reste du sucre, ajouter la poudre à crème. Verser la moitié du mélange lait, crème et zeste d'orange sur le mélange œufs, sucre et poudre à crème. Reverser le tout dans la casserole sur le restant du lait à ébullition. Fouetter vivement, porter à ébullition et cuire 3 min à gros bouillons. Ajouter le caramel et le Cointreau et redonner un bouillon.

4. MONTAGE ET CUISSON

Verser l'appareil à flan dans des moules à manqué de 24 cm de Ø foncés en rognures de feuillettage. Réserver 12 heures au réfrigérateur. Parsemer de crumble et cuire à 180°C au four à sole pendant 1 heure et 15 min. Refroidir.