



- COMME AVANT -

Le flan pâtissier, la vedette des boulangeries

Cette pâtisserie crémeuse, fondante et parfumée ravit les gourmands du monde entier. Alors, découvrons ses multiples secrets. Par Emma Garboud-Lorenzoni

Le flan pâtissier est encore et toujours la diva des boulangeries. Pourtant, avec le temps, cette pâtisserie a parfois perdu de son naturel : trop ferme, granuleuse, insipide... Car, pour manger un bon flan, il faut que les ingrédients soient d'une grande qualité ! Alors, forcément, si l'industrie pointe le bout de son nez avec quelques poudres, le résultat ne sera pas le même. La recette étant simplissime, zoom sur le « vrai » flan pâtissier.

DES ORIGINES BRITANNIQUES

On retrouve les premières traces du flan pâtissier au Moyen Âge, en Angleterre. Déjà, il y a plus de 600 ans, on le trouvait au menu du banquet du couronnement du roi Henri IV d'Angleterre. Rien que ça ! Quelques siècles plus tard, le flan pâtissier a encore sa place sur les tables royales. Préservant probablement une tradition, la reine Elizabeth II l'a mis au menu de son 80^e anniversaire.

SIMPLICITÉ ETPATIENCE

Si vous voulez vous essayer à une réalisation maison, sa recette est très

simple : lait, œufs, sucre et vanille sont les seuls ingrédients nécessaires. Deux camps s'affrontent au sujet du choix de la pâte, vous pouvez donc opter pour votre préférée. La pâte brisée est celle utilisée dans la recette originale, mais les adeptes du croustillant peuvent la remplacer par de la pâte feuilletée ! Si faire un flan pâtissier maison n'est pas sorcier, il y a tout de même un incontournable : respecter les temps de repos. La pâte crue doit d'abord être réservée au frigo pendant au moins trente minutes, et, dans l'idéal, deux heures. Dans un second temps, la crème pâtissière doit reposer environ trente minutes. Ensuite vient l'ultime torture des gourmands : on laisse refroidir le flan trois ou quatre heures dans le frigo. Il pourra alors se raffermir et prendre sa consistance idéale. Le flan pâtissier peut aujourd'hui être servi de nombreuses manières, notamment agrémenté de caramel, de noix de coco ou même de fraise.

COUSINS D'AILLEURS

On retrouve le flan pâtissier sous différentes déclinaisons dans le monde entier : il s'est adapté en fonction des coutumes et des

traditions. Au Portugal, le « pastel de nata » ressemble presque trait pour trait au flan pâtissier traditionnel, mis à part sa forme arrondie et le choix impératif de la pâte feuilletée. De la même manière en Chine, la « dān tà » se mange en format individuel. Au Brésil, on l'appelle « pudim de leite condensado » et on le déguste avec du caramel. En Grande-Bretagne, la « custard tart » colle avec la recette traditionnelle. Dans l'Hexagone, Paris a su s'emparer de cette recette en appelant « flan parisien » l'équivalent du flan pâtissier.

Le saviez-vous ?

Le choix du moule est déterminant pour réussir un flan pâtissier maison. Plus le moule sera grand, plus le flan sera plat. S'il n'est alors pas mauvais en bouche, la présentation, elle, risque d'être moins jolie.

