

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 oeufs avec le reste du sucre, ajouter la poudre à crème. Verser la moitié du mélange lait, crème et zeste d'orange sur le mélange oeufs, 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 feuilletage. Réserver 12 heures au réfrigérateur. Parsemer de crumble et cuire à 180°C au four à sole pendant 1 heure et 15 min. Refroidir.