



FLAN « CHIC » DE TOINETTE

Regardez la fiche du « [confit et du coulis de chicorée](#) » vous trouverez des choses sympathiques et vous pourrez sans problème vous lancer dans ce simple « flan » que Toinette, ma chère grand'mère appelait son « chic » ... son dessert à la chicorée, un dessert si simple ... et si bon

INGRÉDIENTS:

lait (note 1)

[de la chicorée mode LVC](#)

œufs

sucres (note 2)

MÉTHODE:

Deux écoles : avec l'œuf entier, méthode économique et celle de Toinette, mais si vous n'utilisez que les jaunes c'est un peu plus « pâtissier »



Comptez 5 à 7 œufs entiers (selon la taille de l'œuf) par litre de lait (note 1)

Si vous n'utilisez que des jaunes comptez entre 7 et 9 œufs

Fouettez vos œufs (ou jaunes) avec le sucre (note 2) : l'ensemble va « pâler »



Dans le lait tiédi, ajoutez votre « confit » (une pointe de cuillère à moka) ou votre « coulis » (une petite cuillère à moka à une cuillère à soupe selon sa force) . Vous vous rappelez mon truc pour les épices : on essaye « petit » car :

ON PEUT TOUJOURS EN RAJOUTER, JAMAIS EN ENLEVER

Fouettez bien pour obtenir une « miguaine » de teinte uniforme .



Et versez le mélange, la « miguaine » petit à petit en fouettant dans les œufs battus

GOUTTEZ

et éventuellement vous réajusterez le goût tant en sucre qu'en chicorée



Versez votre « appareil » dans :

- un plat en pyrex si vous souhaitez servir votre flan dans son plat et qu'on en voit la couleur tendre
- dans un plat en porcelaine à feu si vous souhaitez mettre sa croûte dorée en valeur
- dans des petits plats de terre cuite individuels si vous voulez les servir encore tièdes

CUISSON :

Au four doux à moyen : j'explique il faut plus de temps avec un four doux (45 minutes à une bonne heure) mais il ne se forme pas des « bulles » dedans . Inversement il se forme une croûte « caramélisée » moins épaisse.

VÉRIFICATION DE LA CUISSON :

T.S.V.P --->>

Simple pour vérifier :

appuyez avec le doigt : ça résiste , c'est ferme ? C'est cuit . Vérification pour les plats très épais: une aiguille à tricoter ressort sans que du jus « remonte » dans le trou

Mettez dans une pièce fraîche (sous une cloche anti-insectes et poussières), type cloche à fromages par exemple mais pas de film plastique .

SERVICE :

Il n'y avait pas de frigo à l'époque mais cave et glacière ([voir glacière de LVC](#)) : trop froid votre entremet perd beaucoup de son charme

Comme indiqué dans la cuisson , les petits plats individuels seront même servis à température de la pièce, voir un peu tièdes, juste refroidis dans le four fermé

Et, si vous l'accompagniez d'un « chti'chic biskit » ?? Ce dessert »rétro « mais plein de charme !!



NOTES TECHNIQUES :

Je pense cette note tout à fait inutile !! Mais quand même un truc pour les adeptes du FAO : dans ce cas ça marche pas ça « bulle » et c'est bien moyen

(note 1) Le lait : bien sûr du entier frais , du vrai c'est le « top » mais les « sans gras » peuvent utiliser du lait écrémé sans problème

(note 2) Le sucre ? je devrais vous dire « les » car vous avez le choix entre tous , mais si possible optez pour des sucres « bruts » qui donnent plus de caractère . Et pensez que, dans les pays « nordics » vous pourrez trouver de la mélasse qui sera tout à fait adaptée dans ce « flan »

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" y en a pas : on en'a pas mis

Pour les "sans gluten" il n'y a de problème non plus

Pour les "sans gras" on dirait que c'est une recette pour vous MAIS avec du lait écrémé « of course »!!

Pour les "sans sucre" : Ça marche avec de l'édulcorant thermostable et c'est tout à fait correct. Dans votre cas ne forcez pas quand même sur la chicorée (il y a un peu de sucre quand même pour le « confit » ... et donc un problème pour les « régimeux » absolus ...) et ,

... comme le renard de la fable, dites-vous : « Ça peut donner de l'amertume à haute dose , nah!) .

Bon, je sais c'est pas pareil ...

mais vous connaissez ma formule :

N FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A