



PRINCIPE Un flan fait appel traditionnellement aux œufs. Mais combien sont réellement nécessaires ? Pour Hervé THIS, le calcul indique un ordre de grandeur d'un œuf pour environ un litre. Comment cuire alors ce « flan de l'extrême » ? La réponse met en œuvre des résultats de physique sur la diffusion des molécules, et la conclusion est : il faut cuire à haute température.

PRATIQUE Une soupe à l'oignon va se prêter à la réalisation de ce flan, comme une royale de l'extrême. Ce plat a l'intérêt supplémentaire de contenir peu d'œuf, ce qui évite une liaison des arômes aux protéines de l'œuf. À la grande tendreté du flan s'ajoute une meilleure perception des arômes.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Oignons	kg	0,300
Bouillon	l	0,500
Œuf	p	1
Pain	kg	0,150
Beurre	kg	0,050
Muscade	kg	pm
Sel	kg	pm
Poivre	kg	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

- Émincer finement les oignons
- Suer au beurre
- Ajouter le bouillon
- Cuire
- Assaisonner et ajouter de la muscade
- Battre un œuf
- Ajouter à la préparation
- Verser dans le moule
- Enfourner à 200°C
- Préparer les croûtons
- Dorer ceux-ci au four
- Sortir le flan
- Dresser