

## GEEN GEBAK ZO GELIEFD ALS DE *FLAN PARISIEN*. MET ZIJN ZACHTE SMAAK EN ROMIGE TEXTUUR, IS DE BLEEKGELE CUSTARDTAART VOOR VEEL FRANSEN ONLOSMAKELIJK VERBONDEN MET WARME HERINNERINGEN UIT HUN KINDERTIJD.

**IK MAAK MIJN FLAN  
MET BLADERDEEG,  
VERSE EIEREN,  
EEN VLEZIGE  
VANILLEPEUL EN EEN  
MENGSEL VAN VOLLE  
MELK EN ROOM**

■ Neem bijvoorbeeld mijn Franse vriendin Marie-Louise, die met weemoed terugdenkt aan de volmaakte *flan parisien* van haar moeder. Eens per maand bakten ze de taart samen. Ze herinnert zich hoe verrukkelijk het huis rook naar de onweerstaanbare zoete geur van vanille en hoe ze 's zomers de taart op zondag aten, na de lunch, met sappige aardbeien uit de moestuin en een glas dessertwijn toe. Marc, de man van Marie-Louise, eet de flan van zijn *belle-mère* graag, maar *zijn* moeder maakt toch de lekkerste, want naast melk gebruikt zij ook dikke, volle room. En de korst is veel knapperiger.

Gelukkig hoef ik niet te kiezen. De flan parisien vind je bij elke Franse bakker en ik weet precies waar je in Parijs de beste kunt kopen. Die van Utopie in het 11e arrondissement (20 rue Jean-Pierre Timbaud) is een meesterwerk in al zijn voortreffelijke eenvoud. Je proeft goede vanille in de zijdezachte custard en de korst is heerlijk bros. Ook gerenommeerde chef-pâtissier Philippe Conticini (37 rue de Varenne) bakt een goddelijke flan, smeugig en rijk met een vleugje citroen voor een frisse touch. Zijn versie met chocolade – gepresenteerd tijdens de Salon du Chocolat vorig jaar – is ook om van te water-tanden zo lekker. Beide puddingtaarten zijn niet goedkoop (€ 6,50 per stuk), maar je betaalt ten-slotte voor een gastronomische smaakbeleving. De flan parisien is overigens ook te koop bij de meeste Franse supermarkten, verpakt per twee stuks in ziele plastic bakjes. Loop snel verder en laat ze maar staan want negen van de tien keer smaakt de korst naar karton en de vulling naar kast.

Het maken van een goede flan is een echte kunst die in 2018 werd beloond tijdens het eerste Concours du flan georganiseerd door Le Syndicat

Patronal des Boulangers-Pâtissiers en La Fédération des Pâtissiers d'Île de France. Vorig jaar kreeg de flan van de jonge pâtissier Giovanni Bianco de eerste prijs. Bianco maakt een lichtere versie en gebruikt maar voor 10 procent eieren, de rest is water! Raar maar waar. Ik heb zijn creatie zelf nog niet gekeurd, maar wie de winnende taart wil proeven is op nummer 49 van de rue Chardon Lagache aan het juiste adres.

De geschiedenis van de klassieker van de Franse pâtisserie gaat terug naar de Middeleeuwen en het gebak is niet Frans maar Engels van oorsprong. Een soortgelijke taart werd tijdens de kroning van Koning

Hendrik IV in 1399 geserveerd en later in Frankrijk geïntroduceerd met de naam 'doucettys'. In Engeland hebben ze het tegenwoordig over de 'custard tart' en ook in andere landen worden dit soort taarten gegeten. Het idee werd overgenomen in Portugal waar ze een mini-flan eten die *pastéis de nata* heet en ook in Hong Kong, waar de taartjes *dàn tà* worden genoemd. Het Franse recept zoals we dat nu kennen dateert waarschijnlijk uit de 19e eeuw en werd voor het eerst gepubliceerd in het kookboek *La cuisinière provençale* van Jean-Baptiste Reboul (1897).

Tegenwoordig vind je talloze recepten voor de flan parisien. Voor wie de taart zelf wil maken is het soms moeilijk kiezen, om te beginnen bij het soort deeg dat je moet gebruiken. Sommigen geven de voorkeur aan *pâte brisée* (korstdeeg) en anderen aan *pâte feuilletée* (bladerdeeg). Na jaren proeven en experimenteren heb ik zelf een recept bedacht dat makkelijk te volgen is en door velen – zelfs mijn kieskeurige vrienden Marie-Louise en Marc – is goedgekeurd. Ik maak mijn flan met bladerdeeg, verse eieren, een vlezige vanillepeul en een mengsel van volle melk en room. Als u binnenkort ook een authentieke flan parisien op tafel wilt toveren (niet te verwarren, trouwens, met de *flan pâtissier* want die heeft geen korst), het recept is te vinden in mijn kookboek, *Market Fresh Cooking: A Taste of the French Countryside*, verkrijgbaar als eBook op Amazon. Alvast *bon appétit!* ■



**PAOLA WESTBEEK**  
is schrijfster, het brein  
achter het Frankrijkblog  
*thefrenchlife.org*  
en te zien op haar eigen  
YouTube kook-kanaal  
*LaDouceVieFood*.  
In de rubriek 'Question  
de goût' belicht zij de  
geschiedenis van een  
typisch Frans product.



# Flan parisien

KLASSIEKER VAN  
DE FRANSE PÂTISSERIE